ME731KR
ME732KR
ME733KR

Микроволновая печь

Руководство пользователя и руководство по приготовлению пищи

удивительные возможности

Благодарим за приобретение данного устройства компании Samsung.

Примите к сведению, что гарантия Samsung НЕ распространяется на вызовы специалиста сервисного центра, осуществляемые с целью получить пояснения по работе изделия, исправить неправильную установку, выполнить нормальную очистку или техническое обслуживание.

Planet First 100 % Recycled Paper

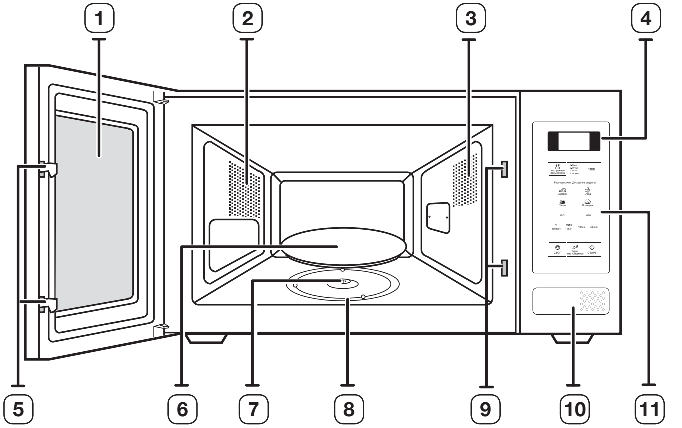
Данное руководство напечатано на полностью перерабатываемой бумаге.

SAMSUNG

ОГЛАВЛЕНИЕ

Печь (ME731KR)..2
Печь (ME732KR)..3
Печь (ME733KR)..3
Панель управления..4
Принадлежности..4
Использование этой инструкции..5
Важная инструкция по безопасности..5
Описание символов и значков..5
Меры предосторожности для предотвращения возможного воздействия избыточной энергии СВЧ-волн. 5
Важные инструкции по безопасности..6
Правильная утилизация изделия (Использованное электрическое и электронное оборудование)..8
Установка микроволновой печи..9
Установка времени..9
Действия при возникновении проблем или сомнений..10
Приготовление и разогрев продуктов..10
Уровни мощности..11
Остановка приготовления..11
Регулировка времени приготовления..11
Включение режима энергосбережения..11
Использование функции приготовления русских блюд..12
Мгновенное приготовление русских блюд/приготовление..12
Использование режима автоматической ускоренной разморозки..18
Настройки автоматической ускоренной разморозки..18
Поэтапное приготовление..19
Руководство по выбору посуды..20
Очистка микроволновой печи..21
Технические характеристики..22

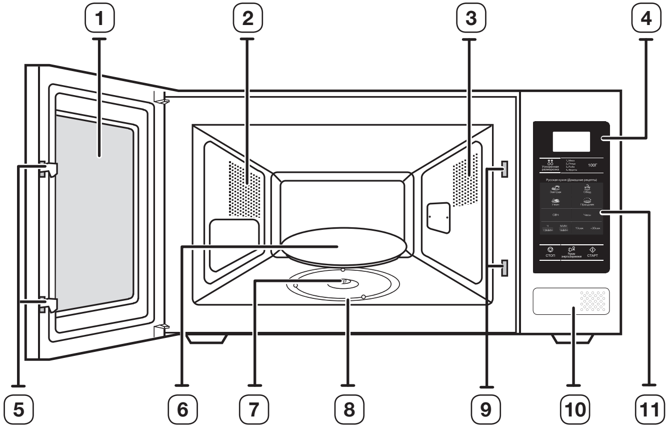
ПЕЧЬ (ME731KR)



1. ДВЕРЦА
2. ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ОТВЕРСТИЯ
3. ОСВЕЩЕНИЕ
4. ДИСПЛЕЙ
5. ЗАЩЕЛКИ ДВЕРЦЫ
6. ВРАЩАЮЩИЙСЯ ПОДНОС
7. МУФТА
8. РОЛИКОВАЯ ПОДСТАВКА
9. ОТВЕРСТИЯ БЛОКИРУЮЩЕГО МЕХАНИЗМА
10. КНОПКА ОТКРЫТИЯ ДВЕРЦЫ
11. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

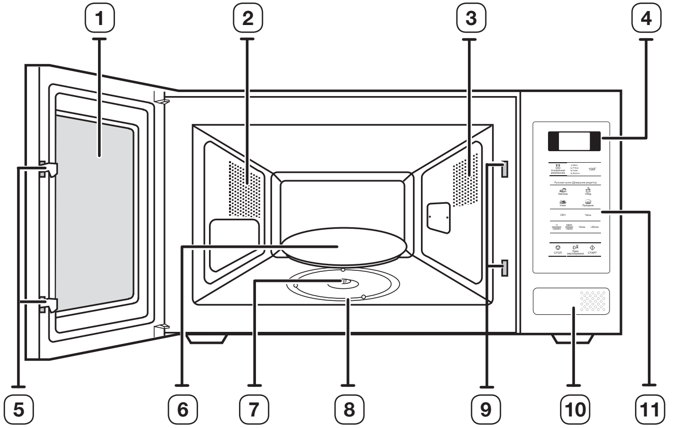
ME731KR,ME732KR,ME733KR_BWT_DE68-03893L-04_RU.indd 2 2014-07-17 3:48:14

ПЕЧЬ (ME732KR)



1. ДВЕРЦА
2. ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ОТВЕРСТИЯ
3. ОСВЕЩЕНИЕ
4. ДИСПЛЕЙ
5. ЗАЩЕЛКИ ДВЕРЦЫ
6. ВРАЩАЮЩИЙСЯ ПОДНОС
7. МУФТА
8. РОЛИКОВАЯ ПОДСТАВКА
9. ОТВЕРСТИЯ БЛОКИРУЮЩЕГО МЕХАНИЗМА
10. КНОПКА ОТКРЫТИЯ ДВЕРЦЫ
11. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

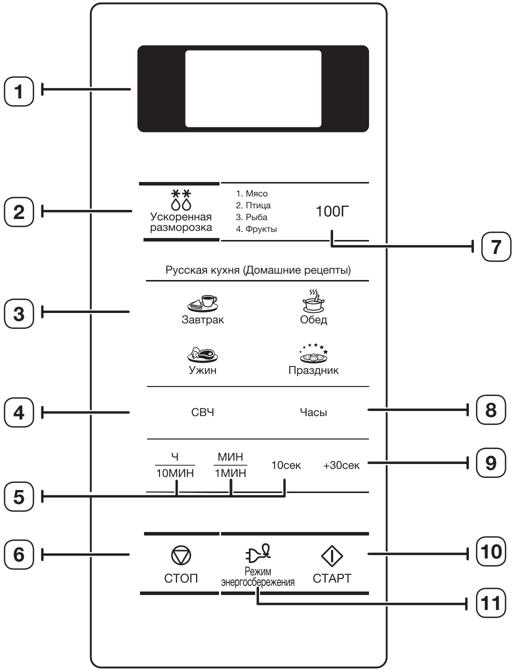
ПЕЧЬ (ME733KR)



1. ДВЕРЦА
2. ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ОТВЕРСТИЯ
3. ОСВЕЩЕНИЕ
4. ДИСПЛЕЙ
5. ЗАЩЕЛКИ ДВЕРЦЫ
6. ВРАЩАЮЩИЙСЯ ПОДНОС
7. МУФТА
8. РОЛИКОВАЯ ПОДСТАВКА
9. ОТВЕРСТИЯ БЛОКИРУЮЩЕГО МЕХАНИЗМА
10. КНОПКА ОТКРЫТИЯ ДВЕРЦЫ
11. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

ME731KR,ME732KR,ME733KR_BWT_DE68-03893L-04_RU.indd 3 2014-07-17 3:48:15

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

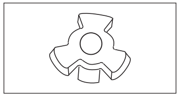


1. ДИСПЛЕЙ
2. КНОПКА АВТОМАТИЧЕСКОЙ УСКОРЕННОЙ РАЗМОРОЗКИ
3. КНОПКА АВТОМАТИЧЕСКОГО РАЗОГРЕВА/ПРИГОТОВЛЕНИЯ
4. КНОПКА РЕЖИМА МИКРОВОЛН
5. КНОПКИ РЕГУЛИРОВКИ ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
6. КНОПКА ОСТАНОВКИ/ОТМЕНЫ
7. КНОПКИ ВЫБОРА ВЕСА ПРОДУКТОВ
8. НАСТРОЙКА ЧАСОВ
9. КНОПКА +30 с
10. КНОПКА «СТАРТ»
11. КНОПКА РЕЖИМА ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

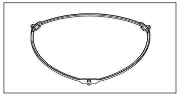
В зависимости от приобретенной модели в ее комплект входят принадлежности, которые можно использовать различными способами.

1. **Муфта**. Расположена на валу двигателя в основании печи.

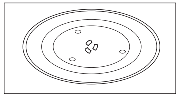
   Назначение: муфта вращает поднос.

2. **Роликовая подставка**. Расположена в центре печи.

   Назначение: роликовая подставка поддерживает вращающийся поднос.

3. **Вращающийся поднос**. Расположен на роликовой подставке, центр должен совмещаться с муфтой.

   Назначение: вращающийся поднос — это основная поверхность для приготовления пищи, легко снимается для очистки.

☛ **НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ** микроволновую печь без роликовой подставки и вращающегося подноса.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭТОЙ ИНСТРУКЦИИ

Вы приобрели микроволновую печь SAMSUNG. Руководство пользователя содержит полезные сведения о том, как пользоваться этой микроволновой печью.

- Меры предосторожности
- Подходящие принадлежности и посуда
- Полезные советы по приготовлению пищи
- Советы по приготовлению пищи

ВАЖНАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.
ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДАЛЬНЕЙШЕМ.
Перед использованием печи ознакомьтесь со следующими инструкциями и соблюдайте их.

- Используйте устройство только в таких целях, для которых оно предназначено, как описано в данном руководстве. Приведенные предупреждения и важные инструкции по технике безопасности не охватывают все возможные случаи и ситуации. Пользователь обязан руководствоваться здравым смыслом, быть внимательным и осторожным при установке, обслуживании и эксплуатации устройства.
- Поскольку данное руководство предназначено для нескольких моделей, характеристики используемой микроволновой печи могут немного отличаться от описанных и некоторые предупреждения могут быть неприменимы. При возникновении вопросов обратитесь в ближайший сервисный центр или см. информацию на веб-сайте по адресу: www.samsung.com.
- Эта микроволновая печь предназначена для разогревания пищи. Устройство предназначено только для домашнего использования. Не нагревайте никакие ткани и пакеты, наполненные зернами, так как это может вызвать ожоги и возгорание. Производитель не несет ответственности за ущерб, полученный в результате неправильного использования устройства.
- Если не поддерживать чистоту печи, может произойти повреждение поверхности, что может привести к сокращению срока службы устройства, а также к возникновению опасной ситуации.

ОПИСАНИЕ СИМВОЛОВ И ЗНАЧКОВ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ	Несоблюдение или пренебрежение мерами безопасности может привести к получению **серьезной травмы или смерти.**
ВНИМАНИЕ	Несоблюдение или пренебрежение мерами безопасности может привести к получению **незначительной травмы или повреждению имущества.**

Предупреждение — возможно возгорание.	Предупреждение — горячая поверхность.
Предупреждение — электричество.	Предупреждение — взрывчатые вещества.
НЕ прилагайте усилий.	Строго следуйте указаниям.
НЕ разбирайте.	Отключите вилку кабеля питания от сетевой розетки.
НЕ прикасайтесь.	Во избежание поражения электрическим током убедитесь, что варочная панель заземлена.
Обратитесь в сервисный центр за помощью.	Примечание.
Важная информация.	

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ДЛЯ ПРЕДОТВРАЩЕНИЯ ВОЗМОЖНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ ИЗБЫТОЧНОЙ ЭНЕРГИИ СВЧ-ВОЛН.

Несоблюдение описанных ниже мер предосторожности может привести к вредному воздействию энергии СВЧ-волн.

(a) Ни при каких обстоятельствах не следует пытаться включить печь с открытой дверцей, ломать блокировочные фиксаторы (защелки дверцы) или вставлять какие-либо предметы в отверстия для блокировочных фиксаторов.

(b) НЕ допускайте попадания посторонних предметов между дверцей и передней панелью печи, а также накопления частиц пищи или осадка очистителя на уплотняющих поверхностях. После использования печи очистите дверцу и уплотняющие поверхности сначала влажной, а затем сухой мягкой тканью.

(c) НЕ пользуйтесь неисправной печью, пока ее не отремонтирует квалифицированный специалист по обслуживанию микроволновых печей от фирмы-производителя. Особенно важно, чтобы дверца печи правильно закрывалась и чтобы были исправны следующие детали:

РУССКИЙ

(1) дверца (изогнута)
(2) петли дверцы (сломаны или ослаблены)
(3) уплотнители дверцы и уплотняющие поверхности.

(d) Настройка или ремонт печи должны выполняться только квалифицированным специалистом по обслуживанию микроволновых печей, прошедшим обучение у производителя данного изделия.

Это устройство является оборудованием ISM группы 2 класса B. Группа 2 включает в себя все устройства ISM (промышленность, наука, медицина), в которых генерируется и используется радиочастотная энергия в форме электромагнитного излучения для обработки материалов, EDM и оборудование для дуговой сварки.
Оборудование класса B включает в себя устройства, предназначенные для работы в домашних условиях и использующие электрические сети низкого напряжения в жилых здания.
Samsung будет взимать плату за замену аксессуара или устранение косметического дефекта в том случае, если такое повреждение устройства и/или утрата аксессуара возникли по вине покупателя.
Предметы, на которые распространяется вышеуказанное условие:

(a) Дверца, ручка, внешняя панель или панель управления с заусенцами, царапинами или признаками физического повреждения.

(б) Сломанный или отсутствующий поднос, направляющая ролика, муфта или блок проводов.

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Всегда соблюдайте приведенные ниже инструкции по безопасности.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ				
Любые модификации и ремонт микроволновой печи должны выполняться только квалифицированными специалистами.	✓	✓	✓	✓
Не нагревайте жидкости и другие продукты питания в герметично закрытых контейнерах в режиме СВЧ.	✓	✓	✓	✓
В целях безопасности не следует чистить прибор струей воды или пара под высоким давлением.	✓	✓	✓	✓
Не устанавливайте устройство рядом с источниками тепла, легковоспламеняющимися материалами, в помещениях с высоким уровнем влажности или пыли, в местах, где на него будет воздействовать прямой солнечный свет и вода, а также в зонах возможной утечки бытового газа и на неровной поверхности.	✓	✓	✓	✓
Устройству требуется правильное заземление в соответствии с местными или государственными правилами.	✓	✓	✓	✓
Регулярно протирайте сухой тряпкой вилку кабеля питания и точки контакта, чтобы удалить пыль и влагу.	✓	✓	✓	✓
Не тяните, не сгибайте кабель питания и не ставьте на него тяжелые предметы.	✓	✓	✓	✓
В случае утечки газа (пропана, сжиженного газа) немедленно проветрите помещение и не прикасайтесь к кабелю питания.	✓	✓	✓	✓
Не прикасайтесь к вилке кабеля питания мокрыми руками.	✓	✓	✓	✓
Не отсоединяйте вилку кабеля питания, когда устройство включено.	✓	✓	✓	✓
Не вставляйте в устройство пальцы и посторонние предметы. Если внутрь устройства попала вода или другое постороннее вещество, отсоедините кабель питания и обратитесь в ближайший сервисный центр.	✓	✓	✓	✓
Не допускайте излишнего физического воздействия и ударов устройства.	✓	✓	✓	✓
Не ставьте печь на хрупкие предметы, например на кухонную раковину или стеклянные вещи. (Только для автономных моделей)	✓	✓		
Не используйте бензол, растворитель, спирт, пароочиститель или очиститель высокого давления для очистки устройства.	✓	✓	✓	✓
Убедитесь, что напряжение, частота и сила тока в электрической сети соответствуют характеристикам устройства.	✓	✓		✓
Убедитесь, что вилка кабеля питания надежно вставлена в сетевую розетку. Не используйте переходник с несколькими вилками, удлинитель или электрический преобразователь.	✓	✓	✓	
Не вешайте кабель питания на металлические предметы, не вставляйте кабель питания между предметами и не прокладывайте его сзади печи.	✓	✓	✓	
Не используйте поврежденную вилку или кабель питания, незакрепленную сетевую розетку. При повреждении вилки или кабеля обратитесь в ближайший сервисный центр.	✓	✓	✓	✓
Данное устройство не имеет внешнего таймера или пульта дистанционного управления.	✓	✓		
Не наносите воду непосредственно на печь.	✓	✓		
Не ставьте никакие предметы на печь, внутрь нее и на дверь.	✓	✓	✓	
Не распыляйте летучие вещества, например инсектициды, на поверхность печи.	✓	✓		
Следите, чтобы дети не играли с устройством.	✓	✓	✓	✓
Данное устройство не предназначено для установки в трейлерах, фургонах и подобных транспортных средствах.	✓	✓	✓	✓
Не храните легковоспламеняющиеся материалы в печи. Будьте особенно внимательны при нагревании блюд и напитков, содержащих алкоголь, так как пары алкоголя могу вступить в контакт с нагретыми деталями печи.	✓		✓	✓
Микроволновая печь предназначена только для автономной установки, и ее нельзя размещать в шкафу. (Только для автономных моделей)	✓	✓	✓	✓

ME731KR,ME732KR,ME733KR_BWT_DE68-03893L-04_RU.indd 6 2014-07-17 3:48:18

★	**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Устройство и его детали могут сильно нагреваться при использовании. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами. Дети до 8 лет должны использовать устройство только под постоянным наблюдением взрослых.	✔	✔	✔	✔
★	**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Детям можно пользоваться печью без контроля взрослых только в том случае, если они получили соответствующие инструкции, так что ребенок в состоянии безопасно пользоваться печью и осознает опасность неправильного с ней обращения.	✔	✔	✔	✔
★	Это устройство могут использовать дети от 8 лет и взрослые люди с ограниченными физическими, сенсорными либо умственными способностями или лица, у которых отсутствуют необходимые знания или опыт, если их действия контролируются или если они проинструктированы относительно использования прибора лицом, отвечающим за безопасность. Детям не следует играть с устройством. Очистка и обслуживание устройства могут выполняться детьми только под присмотром.	✔	✔	✔	✔
⊘	**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Если дверца или уплотнители дверцы повреждены, печью нельзя пользоваться, пока она не будет отремонтирована квалифицированным специалистом.	✔	✔	✔	✔
⊘	**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Снятие корпуса печи, защищающего от воздействия энергии электромагнитных СВЧ-волн, очень опасно. Любые работы по обслуживанию или ремонту печи, связанные со снятием корпуса, могут выполнять только квалифицированные специалисты.	✔	✔	✔	✔
⊘	**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Собираясь заменить лампу, обязательно отключите устройство, чтобы избежать поражения электрическим током.	✔	✔	✔	
⊘	**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Жидкости и другие продукты нельзя разогревать в герметично закрытых контейнерах, так как они могут взорваться.	✔		✔	✔
⊘	**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Внешние части прибора могут сильно нагреваться при его использовании. Чтобы избежать ожогов, не оставляйте детей без присмотра рядом с прибором.	✔		✔	
★	Не позволяйте детям открывать или закрывать дверцу - они могут ушибиться или прищемить пальцы.	✔	✔	✔	✔

★	**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Нагревание в микроволновой печи емкостей с напитками может привести к замедленному бурному кипению, поэтому для предотвращения этой ситуации при обращении с такими емкостями необходимо принять меры предосторожности. Для предотвращения этой ситуации ВСЕГДА выдерживайте 20 секунд после того, как печь отключится, чтобы дать температуре возможность выровняться. Перемешивайте жидкость во время разогрева, если это необходимо, и ОБЯЗАТЕЛЬНО перемешивайте ее после разогрева. При ожоге выполните следующие действия по оказанию ПЕРВОЙ ПОМОЩИ. • Погрузите обожженное место в холодную воду по меньшей мере на 10 минут. • Наложите на него чистую сухую повязку. • Не наносите никаких кремов, масел или лосьонов.	✔	✔	✔	✔
⊘	Не кладите поднос или полку в воду сразу после приготовления, это может привести к поломке или повреждению.				✔
⊘	Не используйте микроволновую печь для обжаривания во фритюре, поскольку температуру масла контролировать невозможно. Горячее масло может неожиданно выплеснуться через край посуды.	✔			✔
★	Во время использования устройство нагревается. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами внутри микроволновой печи.	✔		✔	✔
★	**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Содержимое бутылочек для кормления и банок для детского питания следует размешать или встряхнуть, а также перед потреблением необходимо проверить температуру для предотвращения ожога.			✔	
★	Люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями (включая детей) и лица, не имеющие достаточного опыта или знаний, не должны пользоваться данным устройством, если их действия не контролируются или если они предварительно не проинструктированы лицом, отвечающим за их безопасность.	✔	✔	✔	✔
★	Эту печь необходимо установить в правильном положении и на подходящей высоте, чтобы обеспечить удобный доступ к внутреннему пространству и области управления.	✔	✔	✔	✔
★	Перед первым использованием печи поместите в нее воду и нагревайте ее в течение 10 минут.	✔	✔	✔	✔
★	Печь следует разместить так, чтобы имелся свободный доступ к вилке кабеля питания. Если при работе печь начинает издавать странный звук, появляется дым и запах гари, немедленно отсоедините кабель питания и обратитесь в ближайший сервисный центр.	✔	✔	✔	✔
⊘	Во время самоочистки поверхности становятся более горячими, чем обычно. В таких случаях не допускайте контакта детей с печью (только для моделей с функцией самоочистки).		✔	✔	

ME731KR,ME732KR,ME733KR_BWT_DE68-03893L-04_RU.indd 7 2014-07-17 3:48:19

Перед проведением самоочистки печи необходимо устранить из нее посторонние вещества. В процессе самоочистки внутри печи могут находиться кухонные принадлежности, указанные в руководстве по очистке (только для моделей с функцией самоочистки).	✔	✔	✔	✔
После установки попытайтесь отключить устройство от источника питания. Для отключения устройства его необходимо установить таким образом, чтобы сетевая вилка была легко доступна. Также можно встроить выключатель в стационарную проводку в соответствии с правилами прокладки электропроводки (только встраиваемые модели)	✔	✔	✔	✔
Чтобы избежать опасных ситуаций, замена поврежденного кабеля питания должна производиться изготовителем, сотрудником сервисной службы или другим квалифицированным специалистом.		✔		

ВНИМАНИЕ				
Используйте только такую посуду, которая подходит для в микроволновых печей. НЕ используйте металлические контейнеры, столовую посуду с золотой или серебряной отделкой, шампуры, вилки и т. д. Освободите звенья скрученного провода от бумажной или пластиковой упаковки. Причина: может образоваться электрическая дуга или искрение, что приведет к повреждению печи.	✔		✔	✔
При разогреве пищи в пластиковом или бумажном контейнере следите за печью, поскольку возможно воспламенение.	✔		✔	
Не используйте микроволновую печь для сушки бумаги или одежды.	✔		✔	✔
При разогревании большого количества пищи сократите время, чтобы предотвратить перегрев или порчу пищи.	✔		✔	✔
Если появится дым, выключите устройство или отключите его от источника питания и оставьте дверцу печи закрытой, чтобы сдержать пламя.	✔		✔	✔
Необходимо регулярно чистить печь, а также удалять из нее остатки пищи.	✔	✔		✔
Не допускайте попадания воды на кабель питания и вилку и держите кабель вдали от нагретых деталей и источников тепла.	✔	✔		
Яйца в скорлупе и цельные яйца, сваренные вкрутую, нельзя разогревать в микроволновых печах, поскольку они могут взорваться даже после завершения разогревания в микроволновой печи. Также нельзя разогревать герметично закрытые бутылки, банки, контейнеры, орехи в скорлупе, помидоры и т. д.			✔	✔
Не закрывайте вентиляционные отверстия тканью или бумагой. Эти материалы могут загореться при контакте с горячим воздухом, выходящим из печи. Печь может перегреться и автоматически отключиться. Ее можно будет включить, после того как она охладится.	✔		✔	
Обязательно пользуйтесь рукавицами при извлечении посуды из печи для предотвращения случайного ожога.			✔	
Не дотрагивайтесь до нагревательных элементов или внутренних стенок печи, пока она не остынет.			✔	
Перемешивайте жидкость во время разогревания и после. Выдерживайте 20 секунд после того, как печь отключится, чтобы предотвратить бурное кипение.			✔	
При открытии дверцы следует находиться на расстоянии вытянутой руки от печи, чтобы избежать ожогов горячим воздухом или паром.			✔	
Не включайте микроволновую печь, если в ней ничего нет. Микроволновая печь автоматически отключится на 30 минут в целях безопасности. При случайном включении печи рекомендуется поместить в нее стакан воды, чтобы поглотить СВЧ-волны.	✔			✔
Не используйте абразивные материалы, химически активные вещества и острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы микроволновой печи, так как они могут поцарапать поверхность, что может привести к трещинам на стекле.	✔			✔
При установке печи обеспечьте необходимо расстояние до стен, которое указано в руководстве (см. "Установка микроволновой печи").	✔		✔	
Соблюдайте осторожность при подключении других электроприборов к сетевым розеткам, расположенным рядом с печью.	✔	✔	✔	

ПРАВИЛЬНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ (ИСПОЛЬЗОВАННОЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ И ЭЛЕКТРОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ)

(Действительно для стран, использующих систему раздельного сбора отходов)

Наличие данного значка показывает, что изделие и его электронные аксессуары (например, зарядное устройство, гарнитура, кабель USB) по окончании их срока службы нельзя утилизировать вместе с другими бытовыми отходами. Во избежание нанесения вреда окружающей среде и здоровью людей при неконтролируемой утилизации, а также для обеспечения возможности переработки для повторного использования, утилизируйте изделие и его электронные аксессуары отдельно от прочих отходов.

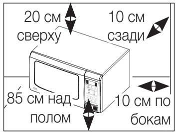
Сведения о месте и способе утилизации изделия в соответствии с нормами природоохранного законодательства можно получить у продавца или в соответствующей государственной организации.

Бизнес-пользователи должны обратиться к своему поставщику и ознакомиться с условиями договора купли-продажи. Запрещается утилизировать изделие и его электронные аксессуары вместе с другими производственными отходами.

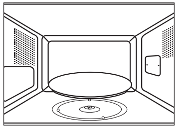
УСТАНОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Установите печь на ровной плоской поверхности на высоте 85 см от пола. Поверхность должна выдерживать вес микроволновой печи.

1. При установке печи убедитесь, что обеспечивается достаточная вентиляция. Для этого оставьте 10 см сзади и по бокам печи и 20 см сверху.



2. Удалите из печи упаковочный материал.
   Установите роликовую подставку и вращающийся поднос.
   Убедитесь, что поднос вращается свободно.



3. При установке печи необходимо обеспечить удобный доступ к сетевому шнуру.

☛ Если сетевой шнур поврежден, его необходимо заменить специальным шнуром или узлом сетевого шнура в сборе, поставляемым изготовителем или его представителем.
В целях личной безопасности включайте сетевой шнур только в трехконтактную заземленную розетку переменного тока с напряжением 230 В и частотой 50 Гц. Если сетевой шнур поврежден, его необходимо заменить специальным шнуром.

☛ Не устанавливайте печь в условиях повышенной температуры или влажности, например рядом с обычной печью или батареей центрального отопления. Параметры источника электропитания должны строго соответствовать характеристикам, указанным в спецификации данного изделия. Перед первым использованием печи протрите внутренние стенки и уплотнитель дверцы влажной тканью.

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

Микроволновая печь оснащена встроенными часами. Когда питание печи будет включено, на дисплее автоматически отобразится значение «12:00». Установите текущее время. Время можно отображать в 24-часовом или 12-часовом формате. Настраивать часы необходимо в следующих ситуациях:

- при установке микроволновой печи и первом подключении к сети;
- после сбоя питания.

Не забывайте переводить часы на летнее или зимнее время.

1. Для отображения времени...
   в 24-часовом формате
   в 12-часовом формате
   Нажмите кнопку **Часы** один или два раза.

   Часы

2. Установите часы с помощью кнопки **Ч** и минуты с помощью кнопки **МИН**.

Ч	МИН
10МИН	1МИН

3. После установки точного времени снова нажмите кнопку **Часы**, чтобы запустить часы.

   Часы

   В результате: текущее время будет отображаться на дисплее, когда микроволновая печь выключена.

ME731KR,ME732KR,ME733KR_BWT_DE68-03893L-04_RU.indd 9 2014-07-17 3:48:21

ДЕЙСТВИЯ ПРИ ВОЗНИКНОВЕНИИ ПРОБЛЕМ ИЛИ СОМНЕНИЙ

При возникновении нижеперечисленных проблем воспользуйтесь указанными решениями.

Это нормально.

- Наличие конденсата на внутренних стенках печи.
- Поток воздуха в области дверцы или внешнего покрытия.
- Отражение света в области дверцы или внешнего покрытия.
- Выбросы пара в области дверцы или вентиляционных отверстий.

Печь не включается после нажатия кнопки Старт (◇).

- Проверьте, плотно ли закрыта дверца.

Продукты совсем не приготовились.

- Проверьте, правильно ли установлен таймер и нажата ли кнопка **Старт** (◇).
- Проверьте, плотно ли закрыта дверца.
- Проверьте, не перегружена ли электрическая цепь, исправен ли предохранитель и не сработал ли автоматический выключатель.

Продукты нагреты слишком сильно либо недостаточно.

- Проверьте, правильно ли установлено время приготовления для данного блюда.
- Убедитесь, что для данного блюда был установлен правильный уровень мощности.

Внутри печи видны искры и слышен треск.

- Убедитесь, что не была использована посуда с металлической отделкой.
- Убедитесь, что в печи не была оставлена вилка или другой металлический прибор.
- Убедитесь, что алюминиевая фольга не расположена слишком близко к стенкам печи.

Микроволновая печь создает помехи для телевизоров и радиоприемников.

- Во время работы микроволновой печи могут наблюдаться незначительные помехи в работе телевизоров и радиоприемников. Это нормально. Чтобы избежать такой проблемы, устанавливайте печь подальше от телевизоров, радиоприемников и антенн.
- Если помехи повлияют на работу микропроцессора печи, настройки дисплея могут быть сброшены. Чтобы решить эту проблему, отключите сетевой шнур от сети, а затем снова включите его. Снова установите время.

Если приведенные выше рекомендации не помогли решить проблему, обратитесь к продавцу или в сервисный центр Samsung.

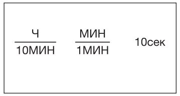
ПРИГОТОВЛЕНИЕ И РАЗОГРЕВ ПРОДУКТОВ

Ниже описана процедура приготовления и разогрева продуктов.
ВСЕГДА проверяйте настройки перед тем, как оставить печь без присмотра.
Поместите продукты в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.

1. Нажмите кнопку **СВЧ**.

   В результате: на дисплее отобразится максимальный уровень мощности 800 Вт.
   Нажимайте кнопку **СВЧ** до тех пор, пока не выберете нужный уровень мощности. См. таблицу уровней мощности на следующей странице.

2. Задайте время приготовления нажатием кнопок **10 мин**, **1 мин** и **10 сек**.



3. Нажмите кнопку **Старт** (◇).

   В результате: включится подсветка печи, поднос начнет вращаться. Печь начнет приготовление, а после его завершения раздастся четырехкратный звуковой сигнал.

☛ **Никогда** не включайте пустую микроволновую печь.

ME731KR,ME732KR,ME733KR_BWT_DE68-03893L-04_RU.indd 10 2014-07-17 3:48:22

УРОВНИ МОЩНОСТИ

Ниже приведены доступные уровни мощности.

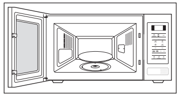
Уровень мощности	Мощность
ВЫСОКИЙ	800 Вт
ВЫШЕ СРЕДНЕГО	600 Вт
СРЕДНИЙ	450 Вт
НИЖЕ СРЕДНЕГО	300 Вт
РАЗМОРОЗКА (⁂)	180 Вт
НИЗКИЙ	100 Вт

Если вы выбираете более высокий уровень мощности, время приготовления следует уменьшить.

Чем ниже уровень мощности, тем больше должно быть время приготовления.

ОСТАНОВКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Приготовление можно остановить в любое время, чтобы проверить состояние продуктов.



1. Чтобы временно остановить приготовление, откройте дверцу печи.

   В результате: приготовление остановится. Чтобы возобновить приготовление, закройте дверцу и снова нажмите кнопку **Старт** (◇).

2. Чтобы полностью остановить приготовление, нажмите кнопку **Стоп** (▽).

   В результате: приготовление остановится. Чтобы сбросить настройки приготовления, снова нажмите кнопку **Стоп** (▽).

☛ Любые настройки также можно сбросить перед началом готовки, нажав кнопку **Стоп** (▽).

РЕГУЛИРОВКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Время приготовления можно увеличивать нажатием кнопки **+30 сек**.

1. Нажимайте кнопку **+30 сек**, чтобы добавить 30 секунд ко времени приготовления.

2. Нажмите кнопку **Старт** (◇).

ВКЛЮЧЕНИЕ РЕЖИМА ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ

Печь оснащена режимом энергосбережения. Он позволяет экономить электроэнергию, если печь не используется.

- Если печь не используется в течение 5 минут, она автоматически переходит в режим энергосбережения. При этом на дисплее печи не отображается никаких значений, и ее нельзя использовать.
- Чтобы выйти из режима энергосбережения, откройте дверцу. На дисплее печи отобразится значение «0». После этого печь можно снова использовать.
- Чтобы включить режим энергосбережения, нажмите соответствующую кнопку на панели управления печи.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РУССКИХ БЛЮД

При использовании функции Instant Reheat (Мгновенный разогрев) время приготовления устанавливается автоматически.
Можно настроить количество порций, нажав кнопку Instant Reheat (Мгновенный разогрев) соответствующее число раз.
Сначала поместите пищу на вращающийся поднос и закройте дверцу.

1. Нажмите кнопку **приготовления русских блюд** (Завтрак/Обед/Ужин/Праздник) соответствующее число раз.

2. Нажмите кнопку **пуска** (◇)

Результат: По окончании:

1) Печь выдаст четыре звуковых сигнала.
2) Сигнал, напоминающий об окончании приготовления, прозвучит 3 раза. (один раз каждую минуту)
3) Затем вновь отобразится текущее время.

Применяйте только посуду, безопасную для использования в микроволновой печи.

МГНОВЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ РУССКИХ БЛЮД/ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В следующей таблице представлены различные программы приготовления традиционных русских блюд с указанием количества продуктов, времени выдержки и соответствующих рекомендаций.

1. ЗАВТРАК

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1	**Каша овсяная**	200 г	Овсяные хлопья «Геркулес» – 30 г Сахар – 5 г Соль – 0,5 г Кипящая вода – 150 мл Холодное молоко – 50 мл
	< Рекомендации >		
	Высыпьте хлопья в глубокую тарелку, добавьте сахар и соль. Добавьте кипящую воду и хорошо перемешайте. Накройте глубокой пластмассовой крышкой. Начните приготовление. После звукового сигнала выньте кашу из печи. Добавьте молоко и хорошо перемешайте. Накройте крышкой и продолжите процесс приготовления.		
2	**Каша гречневая**	200 г	Гречневая крупа – 100 г Соль – 2 г Кипящая вода – 300 мл
	< Рекомендации >		
	Высыпьте гречневую крупу в глубокую чашу и добавьте соль. Добавьте кипящую воду и хорошо перемешайте. Накройте глубокой крышкой. Начните приготовление.		
3	**Яйцо-пашот**	1 шт.	Яйца – 1 шт. Вода – 150 мл Русский уксус 9% – 10-15 мл
	< Рекомендации >		
	Поместите чашу с водой и уксусом в микроволновую печь. Доведите воду до кипения. После звукового сигнала выньте чашу с водой и уксусом из печи. Помешивая вилкой воду так, чтобы в центре образовалась воронка, влейте в нее яйцо без скорлупы. Продолжите процесс приготовления.		

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
4	**Сосиски с зеленым горошком**	Сосиски – 2 шт. Горячий горошек -132 г	Сосиски – 2 шт. по 50 г Сливочное масло – 5 г Консервированный горошек -135 г (без жидкости)
	< Рекомендации >		
	Снимите оболочку с сосисок, проколите их вилкой и положите на глубокую чашу, добавив сливочное масло. Сверху на масло выложите консервированный горошек. Начните приготовление.		
5	**Омлет**	130-135 г	Яйца – 3 шт.; молоко – 30 мл; соль – 2 г
	< Рекомендации >		
	Взбейте яйца с молоком и солью и вылейте полученную массу в тарелку. Начните приготовление.		
6	**Кекс**	180 г	Сахар – 45 г; ванильный сахар – 5 г Сливочное масло – 40 г; яйцо – 1/2 шт. Молоко – 30 мл; разрыхлитель – 3 г Мука – 100 г
	< Рекомендации >		
	Хорошо перемешайте сахар, ванильный сахар и сливочное масло. Добавьте взбитое яйцо. Добавьте все остальные ингредиенты. Поместите полученную массу в смазанную чашу. Начните приготовление. Дайте кексу остыть, прежде чем вынуть его из чаши.		
7	**Лимонные шарики**	190 г (5 шт.)	Мука – 100 г; сливочное масло – 50 г Сахар – 40 г; яичный желток – 1 шт. Теплая вода – 1 ст. л. Цедра лимона. Для глазировки: яичный желток – 1 шт.; сахарная пудра – 3-5 г.
	< Рекомендации >		
	Хорошо перемешайте все ингредиенты. Сделайте пять шариков. Выложите их на пергаментную бумагу. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, смажьте шарики сверху яичным желтком, посыпьте сахарной пудрой и продолжите приготовление. Дайте им остыть.		

2. ЛАНЧ

Обед

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1	**Борщ**	340 г	(1) Тертая свекла – 50 г Нашинкованная капуста – 20 г Тертая морковь – 15 г Нашинкованный лук – 10 г Томатная паста – 15 г Сахар – 5 г Кипящая вода – 300 мл (2) Говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 300 мл Лавровый лист – 1шт Русский уксус 9% – 5 мл (по желанию)
	< Рекомендации >		
	Поместите все ингредиенты (1) в большую чашу и добавьте кипящую воду. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, хорошо перемешайте содержимое чаши, добавьте бульон и лавровый лист (2). Продолжите процесс приготовления.		
2	**Мясная солянка**	340 г	(1) Нашинкованный лук – 45 г Говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 350 мл (2) Каперсы – 7 г Тертый соленый огурец – 50 г Томатная паста – 10 г; маслины – 16 г Жидкость от маслин – 20 мл Лавровый лист – 1 шт.; мясное ассорти – 30 г Говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 415 мл
	< Рекомендации >		
	Поместите лук в большую чашу, добавьте кипящий бульон (1). Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, добавьте остальные ингредиенты (2). Хорошо все перемешайте, добавьте бульон, лавровый лист и продолжите процесс приготовления.		

РУССКИЙ

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
3	**Куриный суп с лапшой**	350 г	Вермишель – 10 г/Куриное филе – 50 г Тертая морковь – 15 г/Нашинкованный лук –10 г Куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 440 мл
	< Рекомендации >		
	Поместите вермишель в большую чашу, добавьте кипящий бульон и все остальные ингредиенты. Хорошо перемешайте и начните приготовление.		
4	**Свиная шейка с горчицей**	250 г	(1) Шейка свиная – 150 г Тертая морковь – 20 г Нашинкованный лук – 20 г Куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 100 мл (2) Смесь для соуса: Мука – 5 г Дижонская горчица – 20 г Сметана – 30 г / Вода – 50 мл
	< Рекомендации >		
	Порежьте мясо длинными кусочками, подготовьте овощи и добавьте куриный бульон (1). Хорошо перемешайте и начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (2). Когда печь подаст звуковой сигнал, влейте смесь в бульон с мясом, перемешайте и продолжите процесс приготовления.		
5	**Мясные Ёжики**	220 г	(1) Мясной фарш (говядина и свинина) – 120 г (разделите на три части) Обычный отваренный рис – 40 г Соль – 1 г / Молотый черный перец – 1/2 г Нашинкованный лук – 20 г Мелко рубленый чеснок – 3 г Куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 75 мл (2) Смесь для соуса: Мука – 5 г / Томатная паста – 10 г Вода – 40 мл
	< Рекомендации >		
	Добавьте рис в мясной фарш. Добавьте специи и вручную перемешайте. Слепите три шарика. Положите лук и чеснок в глубокую тарелку. На них положите мясные шарики и добавьте бульон. Поместите тарелку в печь.(1) Начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса.(2) Когда печь подаст звуковой сигнал, влейте смесь в бульон с мясными шариками. Переверните шарики и продолжите процесс приготовления.		
6	**Фруктовый компот**	200 мл	Курага – 25 г Чернослив - 20 г Сушеные яблоки – 15 г Сахар – 10 г Лимонная кислота – 2 щепотки Кипящая вода – 450 мл
	< Рекомендации >		
	Поместите все ингредиенты в большую чашу и добавьте кипящую воду. Начните приготовление.		
7	**Суп из овощей**	350 г	Замороженные овощи – 150 г Овощной бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 250 мл
	< Рекомендации >		
	Поместите все ингредиенты в большую чашу и добавьте кипящий бульон. Начните приготовление.		
8	**Пельмени**	185 г (15 шт.)	Замороженные пельмени – 15 шт. (10 г – 12 г одна шт.) Куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 500 мл Черный перец горошком – 3-5 шт. Лавровый лист – 1 шт.
	< Рекомендации >		
	Поместите все ингредиенты в большую глубокую чашу и добавьте кипящий бульон. Перемешайте. Накройте глубокой пластмассовой крышкой. Начните приготовление.		

ME731KR,ME732KR,ME733KR_BWT_DE68-03893L-04_RU.indd 14 2014-07-17 3:48:23

3. ОБЕД

Ужин

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1	**Куриные ножки с черносливом**	325 г 2 шт.	Нашинкованный лук – 15 г Нашинкованная морковь – 20 г Куриные ножки – 2 шт. (160-180 г) Чернослив – 5-7 шт. (50 г) Куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 200 мл
	< Рекомендации >		
	Положите лук и морковь в глубокую тарелку. Сверху положите куриные ножки, добавьте чернослив и бульон. Поместите тарелку в микроволновую печь. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните ножки и продолжите процесс приготовления.		
2	**Вареная индейка с овощами**	315 г	Филе индейки – 150 г Нашинкованный цуккини – 50 г Нашинкованный лук – 15 г Нашинкованная морковь – 20 г Куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 150 мл
	< Рекомендации >		
	Поместите все ингредиенты в глубокую чашу и добавьте кипящий бульон. Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните кусочки филе, перемешайте овощи и продолжите процесс приготовления.		
3	**Картофель, запеченный целиком**	140-180 г 1-2 шт.	Крупный картофель – 160 г – 200 г; 1-2 шт.
	< Рекомендации >		
	Помойте картофель и счистите кожуру. Поместите его в микроволновую печь. Начните приготовление. Перед подачей на стол добавьте сливочное масло, сметану, сыр или другие приправы по вкусу.		

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
4	**Рататуй**	260 г	Нарезанный кубиками цуккини – 100 г Нарезанная кубиками морковь – 60 г Нарезанный кубиками болгарский перец – 75 г Нарезанный кубиками лук – 45 г Мелко рубленый чеснок – 6 г Томатная паста – 10 г (для вкуса можно добавить майоран или базилик) Овощной бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 130 мл
	< Рекомендации >		
	Поместите все ингредиенты в глубокую тарелку. (Добавьте майоран и базилик). Хорошо перемешайте. Начните приготовление.		
5	**Рыба по-старорусски**	340 г	(1) Нашинкованная свекла – 30 г Нашинкованная морковь – 30 г Нашинкованный лук – 15 г Рыбный\куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 200 мл (2) Смесь для соуса: Мука – 10 г Томатная паста – 10 г Сметана – 30 г Вода – 50 мл (3) Филе карпа или судака – 150 г Лавровый лист – 1 шт.
	< Рекомендации >		
	Поместите все ингредиенты в глубокую чашу и добавьте кипящий бульон.(1) Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, перемешайте смесь для соуса, овощи и бульон.(2) Добавьте рыбу и лавровый лист (3). Продолжите процесс приготовления.		
6	**Стейк-бабочка из лосося**	125 г	Стейк лосося в форме бабочки – 150-170 г Соль – 1 г; вода – 20 г (Сок лимона или апельсина на выбор – 10 г)
	< Рекомендации >		
	Приправьте стейк лосося. Поместите его в чашу и добавьте воды. (При желании можно добавить сок). Поместите чашу в микроволновую печь и начните приготовление.		

ME731KR,ME732KR,ME733KR_BWT_DE68-03893L-04_RU.indd 15 2014-07-17 3:48:23

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
7	**Рыба на пару со сливочным соусом**	120 г + 53 г соуса	Филе трески – 140-150 г (или филе судака) Лимон – 10 г (выжатый сок) Соль – 1 г Вода – 20 г Лавровый лист – 1 шт. Соус: Крутое яйцо – 20 г (1\2 яйца) Рубленая петрушка – 3-5 г Сливочное масло – 30 г (микроволновая печь 800 Вт – 1 мин)
	< Рекомендации >		
	Приправьте рыбное филе. Поместите его в чашу и добавьте воды. Поместите чашу в микроволновую печь и начните приготовление. Отдельно приготовьте соус. Сварите яйцо и порежьте его небольшими кубиками. Порубите петрушку и растопите сливочное масло. Смешайте все ингредиенты и поместите сверху на рыбу.		

4. ПРАЗДНИЧНЫЕ БЛЮДА

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
1	**Рыба по-московски**	270 г	(1) Шампиньоны – 30 г Филе судака – 150 г; растительное масло – 5 г (2) Сметана – 15 г (3) Круглые ломтики печеного картофеля – 2 шт. по 60-70 г; сметана – 15 г; соль – 5 г Молотый белый перец – 1/2 г Тертый сыр – 25 г
	< Рекомендации >		
	Положите грибы в глубокую чашу, рядом положите рыбу. Полейте растительным маслом (1). Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, положите половину порции сметаны в другую глубокую чашу (в центр)(2). Выложите в эту сметану грибы. Положите туда же рыбу. Приправьте. Разложите вокруг рыбы картофель. Картофель посыпьте сыром (3). Продолжите процесс приготовления.		
2	**Перец фаршированный**	480-500 г 2 шт.	(1) Болгарский перец – 2 шт. по 80 г Мясной фарш (говядина и свинина) – 150-190 г (разделите на две части) Обычный отваренный рис – 10-20 г Соль – 5 г; черный молотый перец – 1/2 г Говяжий бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 150 мл (2) Смесь для соуса: Мука – 5 г; томатная паста – 10 г Вода – 50 мл
	< Рекомендации >		
	Добавьте рис в мясной фарш. Добавьте специи и вручную перемешайте. Удалите у перца сердцевину и семена. Заполните перец мясом. Поместите его в глубокую чашу и добавьте бульон (1). Начните приготовление. Подготовьте все ингредиенты для соуса (2). Когда печь подаст звуковой сигнал, влейте смесь в бульон с фаршированным перцем. Переверните перец и продолжите процесс приготовления.		

ME731KR,ME732KR,ME733KR_BWT_DE68-03893L-04_RU.indd 16 2014-07-17 3:48:23

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
3	**Форель с овощами**	210 г-240 г	Сливочное масло – 10 г (2 x 5 г) Нашинкованная морковь – 35 г Нашинкованный лук – 25 г Мелко рубленый чеснок – 3 г Рубленные листья сельдерея – 5 г Форель – 1 шт. – 220-250 г Соль – 1 г Молотый белый перец – 1/2 г Сливочное масло – 5 г
	< Рекомендации >		
	Смажьте центр пергаментной бумаги сливочным маслом. Выложите на бумагу морковь, лук, чеснок и сельдерей. На овощи поместите приправленную форель. Смажьте сливочным маслом верхнюю часть рыбы. Накройте бумагой. Поместите чашу в микроволновую печь и начните приготовление.		
4	**Стейк из лосося на пару**	150 г-170 г	Стейк лосося с костями и кожей – 200-250 г Соль – 1 г Лимон – 15 г (сок лимона) Вода – 20 г
	< Рекомендации >		
	Приправьте стейк лосося. Поместите его в чашу и добавьте воды. Поместите чашу в микроволновую печь и начните приготовление.		
5	**Азу**	250 г	(1) Шейка свиная куском – 170 г Нашинкованный лук – 20 г Куриный бульон или бульонный кубик, разведенный в воде – 100 мл (2) Смесь для соуса: Мука – 5 г Томатная паста – 15 г Вода – 50 мл Тертые соленые огурцы – 30 г
	< Рекомендации >		
	Поместите мясо и лук в глубокую чашу и добавьте бульон.(1) Начните приготовление. Когда печь подаст звуковой сигнал, переверните мясо и добавьте смесь для соуса (2) к овощам, бульону и мясу. Все перемешайте и продолжите процесс приготовления.		

Код	Блюдо	Размер порции	Ингредиенты
6	**Судак с помдорами и сыром**	150 г	Филе судака – 80-100 г (или карпа) Майонез – 10 г Соль – 1 г Помидоры, нарезанные кружочками – 50 г Тертый сыр – 20 г
	< Рекомендации >		
	Смажьте майонезом и посолите филе рыбы. Положите на рыбу помидоры, наколов их зубочисткой. Сверху посыпьте сыром. Поместите на тарелку и начните приготовление. Извлеките зубочистку.		
7	**Клюквенный морс**	200 мл	Замороженная клюква - 50 г Сахар - 35 г Вода - 200 мл
	< Рекомендации >		
	Измельчите замороженную клюкву с помощью миксера. Поместите все ингредиенты в большую чашу. Начните приготовление. Охладите и процедите.		
8	**Печенье**	160 г (2 x 80 г)	Мука – 85 г Сахарная пудра – 25 г Сливочное масло – 50 г Яйцо – 1/2 шт. Соль – 1 г
	< Рекомендации >		
	Хорошо перемешайте муку, сахарную пудру и сливочное масло. Добавьте соль и яйцо. Хорошо перемешайте. Разделите тесто на два круглых плоских печенья. Поместите их на подставку поворотная плита, покрытую пергаментной бумагой. Начните приготовление.		

ME731KR,ME732KR,ME733KR_BWT_DE68-03893L-04_RU.indd 17 2014-07-17 3:48:23

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА АВТОМАТИЧЕСКОЙ УСКОРЕННОЙ РАЗМОРОЗКИ

В режиме автоматической ускоренной разморозки можно размораживать мясо, птицу, рыбу, а также фрукты и ягоды.
Время размораживания и уровень мощности устанавливаются автоматически. Достаточно задать программу и вес блюда.

Пользуйтесь только безопасной для микроволновой печи посудой.

Поместите замороженные продукты в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.

1. Нажмите кнопку **Ускоренная разморозка** (⁂).

   Ускоренная разморозка

   В результате: на дисплее отобразится следующее:

   1

   Нажмите кнопку **Ускоренная разморозка** (⁂) еще один или несколько раз в зависимости от типа размораживаемых продуктов. Для получения подробных сведений см. таблицу на следующей странице.

2. Выберите вес продуктов с помощью кнопки **100 г**. Максимальный вес продуктов — 1500 г.

   100Г

3. Нажмите кнопку **Старт** (◇).

   СТАРТ

   В результате:
   - начнется размораживание.
   - По истечении половины времени размораживания печь подаст звуковой сигнал, напоминая о необходимости перевернуть продукты.
   - Снова нажмите кнопку **Старт** (◇), чтобы продолжить размораживание.

Продукты также можно размораживать вручную. Для этого выберите режим приготовления и разогрева при мощности 180 Вт. Подробные сведения см. в разделе «Приготовление и разогрев продуктов» на с. 10.

НАСТРОЙКИ АВТОМАТИЧЕСКОЙ УСКОРЕННОЙ РАЗМОРОЗКИ

В приведенной ниже таблице представлены различные программы автоматической ускоренной разморозки с указанием веса продуктов, времени выдержки и соответствующими рекомендациями.
Перед размораживанием продуктов удалите всю упаковку. Поместите мясо, птицу, рыбу, а также фрукты и ягоды на керамическую тарелку.

Код/Продукт	Размер порции	Время выдержки	Рекомендации
1. Мясо	200–1500 г	20–90 мин	Оберните выступающие части алюминиевой фольгой. Переверните мясо, когда печь подаст звуковой сигнал. Данная программа подходит для говядины, баранины, свинины, бифштексов, котлет и мясного фарша.
2. Птица	200–1500 г	20–90 мин	Оберните кончики ножек и крыльев алюминиевой фольгой. Переверните птицу, когда печь подаст звуковой сигнал. Данная программа подходит как для целых тушек птицы, так и для отдельных кусков.
3. Рыба	200–1500 г	20–80 мин	Оберните хвост рыбы алюминиевой фольгой. Переверните рыбу, когда печь подаст звуковой сигнал. Данная программа подходит как для целой рыбы, так и для филе.
4. Фрукты	100–600 г	5–20 мин	Равномерно разложите фрукты по плоской стеклянной тарелке. Данная программа подходит для приготовления всех видов фруктов.

ME731KR,ME732KR,ME733KR_BWT_DE68-03893L-04_RU.indd 18 2014-07-17 3:48:23

ПОЭТАПНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Микроволновую печь можно запрограммировать на приготовление продуктов в три этапа.

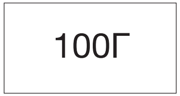
Например: вы хотите разморозить и приготовить продукты без необходимости задавать новый режим приготовления после каждого этапа. Таким образом, можно разморозить и приготовить 500 г рыбы в три этапа:

- разморозка;
- приготовление I;
- приготовление II.

Поэтапное приготовление можно выполнять в два или три этапа. При трехэтапном приготовлении первой должна быть разморозка продуктов.
Не нажимайте кнопку **Старт** (◇) до тех пор, пока не зададите последний этап приготовления.

1. Нажмите кнопку **Ускоренная разморозка** (❄) один или несколько раз.

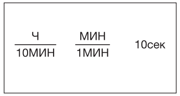
2. Задайте вес продуктов нажатием кнопки **100 г** нужное количество раз (например, 500 г).



3. Нажмите кнопку **СВЧ**.
Режим микроволн I:

; При необходимости выберите уровень мощности, снова нажав кнопку **СВЧ** один или несколько раз (например, 600 Вт).

4. Задайте время приготовления нажатием кнопок **10 мин**, **1 мин** и **10 сек** нужное количество раз (например, 4 мин).



5. Нажмите кнопку **СВЧ**.
Режим микроволн II:

; При необходимости выберите уровень мощности, снова нажав кнопку **СВЧ** один или несколько раз (например, 450 Вт).

6. Задайте время приготовления нажатием кнопок **10 мин**, **1 мин** и **10 сек** нужное количество раз (например 5, мин).

7. Нажмите кнопку **Старт** (◇).

<u>В результате:</u> будут выбраны три режима: разморозка и приготовление I и II.
В зависимости от выбранного режима, по истечении половины времени разморозки печь подаст звуковой сигнал, напоминая о необходимости перевернуть продукты.

- Печь подаст четырехкратный звуковой сигнал, когда процесс приготовления будет завершен.

РУССКИЙ

РУКОВОДСТВО ПО ВЫБОРУ ПОСУДЫ

В процессе приготовления продуктов в микроволновой печи необходимо, чтобы микроволны проникали в продукты, не отражаясь и не поглощаясь используемой посудой.
Вот почему посуду для использования в микроволновой печи надо подбирать очень тщательно. Если на посуде есть отметка о возможности использования в микроволновой печи, беспокоиться не о чем.
В приведенной ниже таблице указаны различные виды посуды, а также возможность и варианты их использования в микроволновой печи.

Тип посуды	Совместимость с микроволно-вой печью	Примечания
Алюминиевая фольга	✓ ✗	Может быть использована в небольших количествах для предотвращения подгорания продуктов. Если фольга находится слишком близко к стенкам печи или ее слишком много, может возникать искрение.
Блюдо для обжаривания	✓	Не нагревать предварительно более 8 минут.
Фарфоровая и глиняная посуда	✓	Фарфоровая, керамическая, глазурованная глиняная посуда и посуда из тонкостенного фарфора без металлических элементов подходит для использования в микроволновой печи.
Одноразовая картонная посуда	✓	Некоторые замороженные продукты упаковывают именно так.
Упаковка, используемая на предприятиях быстрого питания		
• Контейнеры в форме чашек из полистирола	✓	Могут быть использованы для разогрева продуктов. Перегрев может вызвать плавление полистирола.
• Бумажные пакеты и газеты	✗	Могут вызвать возгорание.
• Переработанная бумага или металлические ободки	✗	Может вызвать искрение.
Стеклянная посуда		
• Посуда для применения в печи и сервировки	✓	Подходит для использования, если не имеет металлических элементов.
• Тонкая стеклянная посуда	✓	Может быть использована для разогрева продуктов или напитков. Хрупкое стекло может треснуть или разбиться при резком нагреве.
• Стеклянные банки	✓	Необходимо снять крышку перед использованием. Подходят только для разогрева.
Металлическая посуда		
• Тарелки	✗	Могут вызвать искрение или возгорание.
• Упаковка для замороженных продуктов с металлическими зажимами	✗	
Бумажная посуда		

ME731KR,ME732KR,ME733KR_BWT_DE68-03893L-04_RU.indd 20 2014-07-17 3:48:24

Тип посуды	Совместимость с микроволновой печью	Примечания
• Тарелки, чашки, салфетки и бумажные полотенца	✓	Для непродолжительного приготовления или нагрева. Также поглощают избыточную влагу.
• Переработанная бумага	✗	Может вызвать искрение.
Пластиковая посуда		
• Контейнеры	✓	Только жаростойкий термопластик. Изделия из другого вида пластика могут деформироваться и выцветать при высоких температурах. Не используйте пластик на основе меламина.
• Пищевая пленка	✓	Может быть использована для сохранения влаги. Не должна соприкасаться с продуктами. Снимать пленку следует с осторожностью, поскольку пар, выходящий при этом, может вызвать ожоги.
• Пакеты для замороженных продуктов	✓✗	Только жаропрочные или пригодные для варки. Не должны быть герметичными. При необходимости проделайте отверстия с помощью вилки.
Вощеная или жиронепроницаемая бумага	✓	Может быть использована для сохранения влаги или предотвращения разбрызгивания.

✓ **Рекомендуется**

✓✗ **Использовать с осторожностью**

✗ **Опасно**

ОЧИСТКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Во избежание скопления жира и частиц продуктов следующие части микроволновой печи требуют регулярной очистки:

- внешние и внутренние поверхности;
- дверца и ее уплотнитель;
- вращающийся поднос и роликовые подставки.

☛ **ВСЕГДА** следите, чтобы уплотнитель дверцы был чистым, а сама дверца плотно закрывалась.

☛ Небрежность при очистке печи может привести к порче ее поверхности, что негативно скажется на работе устройства и создаст опасность для здоровья.

1. Очищайте внешнюю поверхность печи мягкой чистой тканью и теплой мыльной водой. Промойте и высушите ее.
2. Удалите брызги и въевшиеся пятна с внутренней поверхности печи и поворотного кольца с помощью ткани, смоченной в мыльной воде. Промойте и высушите ее.
3. Чтобы размягчить затвердевшие частички еды и удалить запахи, поместите в печь чашку с раствором лимонного сока и нагревайте ее в течение десяти минут на максимальном уровне мощности.
4. Мойте тарелку, подходящую для посудомоечной машины, как только возникнет необходимость.

НЕ ДОПУСКАЙТЕ попадания воды в вентиляционные отверстия. НИКОГДА не используйте абразивные чистящие средства и химические растворители. При очистке уплотнителя дверцы внимательно следите, чтобы частицы пищи:

- не накапливались;
- не мешали дверце плотно закрываться.

ME731KR,ME732KR,ME733KR_BWT_DE68-03893L-04_RU.indd 21 2014-07-17 3:48:24

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Компания Samsung постоянно стремится улучшать качество своих изделий. Характеристики дизайна и данное руководство по использованию микроволновой печи могут изменяться без предварительного уведомления.

Модель	**ME731KR, ME732KR, ME733KR**
Источник питания	230 В ~ 50 Гц
Энергопотребление Микроволны	 1150 Вт
Выходная мощность	100 Вт, 800 Вт (IEC-705)
Рабочая частота	2450 МГц
Магнетрон	OM75S(31)
Способ охлаждения	Охлаждающий вентилятор
Размеры (Ш x В x Г) Внешняя поверхность Камера печи	 489 x 275 x 320 мм 330 x 211 x 309 мм
Объем	20 литров
Масса Нетто	 Около 11.5 кг

※ **оборудование класса I**

ДЛЯ ЗАМЕТОК

Подлежит использованию по назначению в нормальных условиях

Срок службы: 7 лет

	Символ «не для пищевой продукции» применяется в соответствие с техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности упаковки» 005/2011 и указывает на то, что упаковка данного продукта не предназначена для повторного использования и подлежит утилизации. Упаковку данного продукта запрещается использовать для хранения пищевой продукции.
	Символ «петля Мебиуса» указывает на возможность утилизации упаковки. Символ может быть дополнен обозначением материала упаковки в виде цифрового и/или буквенного обозначения.

ME731KR,ME732KR,ME733KR_BWT_DE68-03893L-04_RU.indd 22 2014-07-17 3:48:24

ДЛЯ ЗАМЕТОК

ДЛЯ ЗАМЕТОК

Производитель : Samsung Electronics Co., Ltd /
Самсунг Электроникс Ко., Лтд

Адрес производителя :
(Мэтан-донг) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу,Сувон-си,
Гйонгги-до, Корея, 443-742

Адрес мощностей производства :
ЛОТ 2, ЛЕБУХ 2, НОРС КЛАНГ СТРЕЙТС, ЭРИА 21,
ИНДАСТРИАЛ ПАРК, 42000
ПОРТ КЛАНГ, СЕЛАНГОР ДАРУЛ ЭСАН, МАЛАЙЗИЯ

Страна производства : Малайзия

Импортер в России :
ООО «Самсунг Электроникс Рус Компани»
Адрес: 125009, г. Москва, Россия, ул. Воздвиженка 10, 4 этаж

В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ ИЛИ КОММЕНТАРИЕВ

СТРАНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-УЗЕЛ
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-555-555	www.samsung.com/support
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500(GSM: 7799, VIP care 7700)	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	
KYRGYZSTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/kz_ru/support
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/support
MONGOLIA	7-495-363-17-00	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support (Ukrainian) www.samsung.com/ua_ru/support (Russian)

DE68-03893L-04

ME731KR
ME732KR
ME733KR

Мікрохвильова піч

Посібник користувача і довідник із приготування страв

уявіть можливості

Дякуємо за придбання цього виробу компанії Samsung.

Зверніть увагу на те, що гарантія Samsung НЕ поширюється на дзвінки в центр обслуговування, що стосуються пояснень щодо принципів роботи виробу, коригування неправильного встановлення виробу або чищення чи технічного обслуговування.

Planet First 100 % Recycled Paper

Цей посібник виготовлено виключно із переробленого паперу.

ME731KR,ME732KR,ME733KR_BWT_DE68-03893L-04_UK.indd 1 2014-07-17 3:42:20

УКРАЇНСЬКА

ЗМІСТ

Піч (ME731KR) 2

Піч (ME732KR) 3

Піч (ME733KR) 3

Панель управління 4

Приладдя 4

Користування цією інструкцією 5

Важлива інформація з техніки безпеки 5

Пояснення символів і піктограм 5

Правила техніки безпеки для уникнення можливого надмірного впливу енергії мікрохвиль. 5

Важливі інструкції з техніки безпеки 6

Правильна утилізація виробу (Відходи електричного та електронного обладнання) 8

Встановлення мікрохвильової печі 9

Налаштування часу 9

Дії у разі виникнення проблем чи сумнівів 10

Приготування і розігрівання продуктів 10

Рівні потужності 11

Зупинка приготування продуктів 11

Регулювання часу приготування 11

Увімкнення режиму енергозбереження 11

Використання функції приготування російських страв 12

Миттєве приготування російських страв/приготування 12

Використання режиму автоматичного швидкого розмороження 18

Налаштування автоматичного швидкого розмороження 18

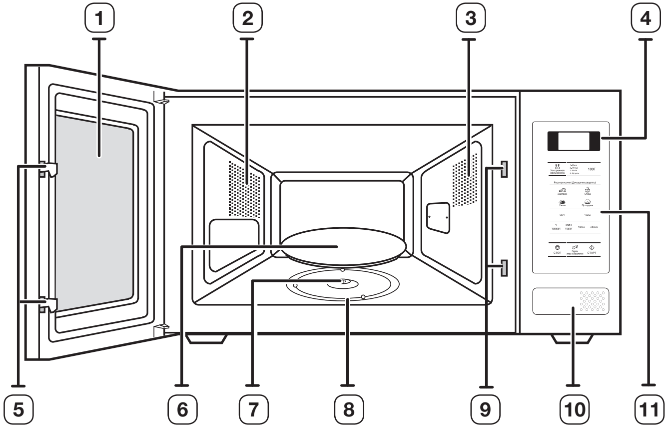
Поетапне приготування 19

Вказівки щодо вибору посуду 20

Чищення мікрохвильової печі 21

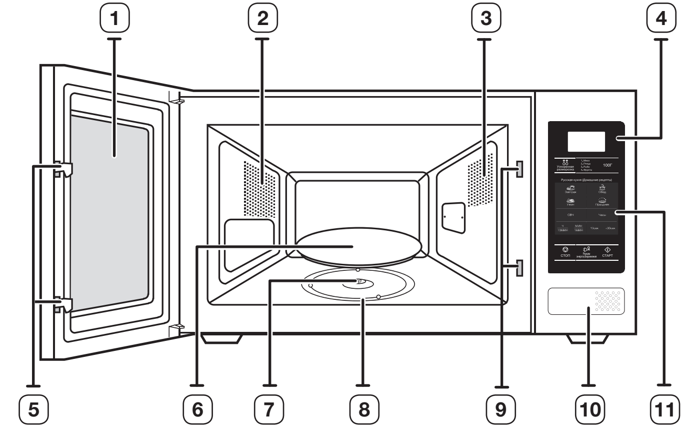
Технічні характеристики 22

ПІЧ (ME731KR)



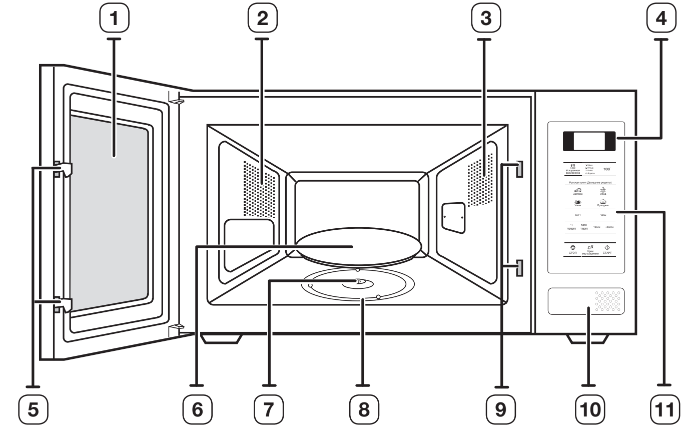
1. ДВЕРЦЯТА
2. ВЕНТИЛЯЦІЙНІ ОТВОРИ
3. ОСВІТЛЕННЯ
4. ДИСПЛЕЙ
5. ЗАМКИ ДВЕРЦЯТ
6. СКЛЯНА ТАРІЛКА
7. МУФТА
8. РОЛИКОВА ОПОРА
9. ОТВОРИ БЛОКУВАЛЬНИХ КОНТАКТІВ
10. КНОПКА ВІДКРИВАННЯ ДВЕРЦЯТ
11. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

ПІЧ (ME732KR)



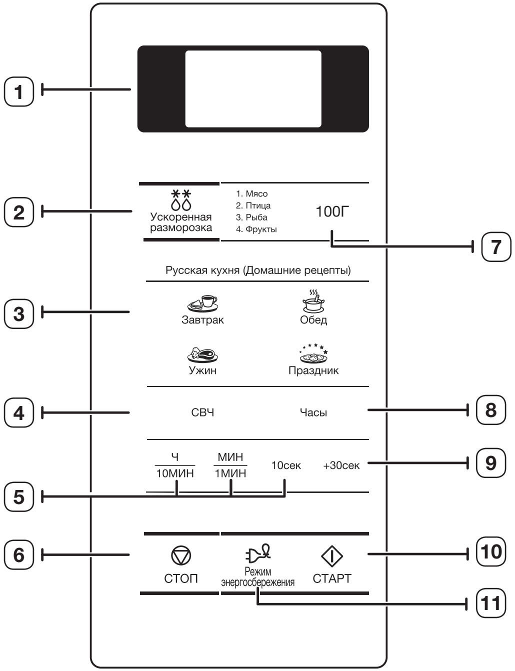
1. ДВЕРЦЯТА
2. ВЕНТИЛЯЦІЙНІ ОТВОРИ
3. ОСВІТЛЕННЯ
4. ДИСПЛЕЙ
5. ЗАМКИ ДВЕРЦЯТ
6. СКЛЯНА ТАРІЛКА
7. МУФТА
8. РОЛИКОВА ОПОРА
9. ОТВОРИ БЛОКУВАЛЬНИХ КОНТАКТІВ
10. КНОПКА ВІДКРИВАННЯ ДВЕРЦЯТ
11. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

ПІЧ (ME733KR)



1. ДВЕРЦЯТА
2. ВЕНТИЛЯЦІЙНІ ОТВОРИ
3. ОСВІТЛЕННЯ
4. ДИСПЛЕЙ
5. ЗАМКИ ДВЕРЦЯТ
6. СКЛЯНА ТАРІЛКА
7. МУФТА
8. РОЛИКОВА ОПОРА
9. ОТВОРИ БЛОКУВАЛЬНИХ КОНТАКТІВ
10. КНОПКА ВІДКРИВАННЯ ДВЕРЦЯТ
11. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ



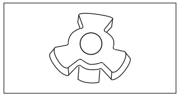
1. ДИСПЛЕЙ
2. КНОПКА АВТОМАТИЧНОГО ШВИДКОГО РОЗМОРОЖЕННЯ
3. КНОПКА АВТОМАТИЧНОГО РОЗІГРІВАННЯ/ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ
4. КНОПКА РЕЖИМУ МІКРОХВИЛЬ
5. КНОПКИ РЕГУЛЮВАННЯ ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ
6. КНОПКА ЗУПИНКИ/ СКАСУВАННЯ
7. КНОПКИ ВИБОРУ ВАГИ ПРОДУКТІВ
8. КНОПКА НАЛАШТУВАННЯ ГОДИННИКА
9. КНОПКА +30 с
10. КНОПКА «ПУСК»
11. КНОПКА РЕЖИМУ ЕНЕРГОЗБЕРЕЖЕННЯ

ПРИЛАДДЯ

Залежно від придбаної моделі в комплекті постачаються декілька аксесуарів, які можна використовувати в різний спосіб.

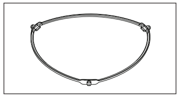
1. **Муфта**, яка вже закріплена на валу мотора в основі печі.

   Призначення: муфта обертає скляну тарілку.



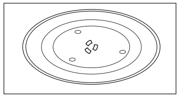
2. **Роликова опора**, яка кріпиться в центрі печі

   Призначення: роликова опора підтримує скляну тарілку.



3. **Скляна тарілка**, яку ставлять на роликову опору так, щоб центр був з’єднаний із муфтою.

   Призначення: скляна тарілка служить як поверхня для приготування; її можна легко вийняти і почистити.



☛ НЕ МОЖНА користуватися мікрохвильовою піччю, якщо не встановлено роликової опори і скляної тарілки.

КОРИСТУВАННЯ ЦІЄЮ ІНСТРУКЦІЄЮ

Ви придбали мікрохвильову піч компанії SAMSUNG. В інструкції користувача міститься корисна інформація щодо приготування їжі в цій мікрохвильовій печі:

- правила техніки безпеки
- відповідні приладдя і посуд для приготування їжі
- корисні поради щодо приготування
- поради щодо приготування

ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ
УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ І ЗБЕРІГАЙТЕ ДЛЯ ДОВІДКИ В МАЙБУТНЬОМУ.

Перш ніж використовувати піч, упевніться, що дотримано поданих далі вказівок.

- Використовуйте пристрій лише за призначенням, як описано в цьому посібнику. Попередження та важлива інформація з техніки безпеки, викладені в цьому посібнику, не описують усі можливі умови та ситуації, які можуть трапитись. Під час встановлення, обслуговування й експлуатації цього пристрою користувач повинен керуватися здоровим глуздом та бути уважним і обережним.
- Ці інструкції стосуються різних моделей мікрохвильових печей, тому характеристики вашої печі можуть дещо відрізнятися від описаних у цьому посібнику, а також не всі знаки попередження можуть стосуватися вашої печі. В разі виникнення запитань або проблем звертайтесь до найближчого центру обслуговування або отримайте підтримку чи шукайте інформацію на веб-сайті www.samsung.com.
- Ця мікрохвильова піч передбачена для підігрівання їжі. Вона призначена виключно для побутового використання. Не нагрівайте тканини будь-якого типу чи подушечки із зернами, оскільки це може призвести до отримання опіків або пожежі. Виробник не нестиме відповідальність за шкоду, яка виникла внаслідок неналежного або неправильного використання пристрою.
- Якщо не підтримувати піч у чистоті, можливе пошкодження покриття печі, що призведе до скорочення терміну служби печі та може стати причиною виникнення небезпечних ситуацій.

ПОЯСНЕННЯ СИМВОЛІВ І ПІКТОГРАМ

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ	Ризиковані дії чи недотримання заходів безпеки, які можуть призвести до **серйозної травми або смерті користувача**.
⚠ УВАГА	Ризиковані дії чи недотримання заходів безпеки можуть призвести до **отримання незначної травми або пошкодження майна**.

	Попередження; небезпека пожежі		Попередження; гаряча поверхня
	Попередження; електрика		Попередження; вибухонебезпечна речовина
	НЕ намагайтеся виконати цю дію.		Чітко дотримуйтеся вказівок.
	НЕ розбирайте виріб.		Вийміть штепсель із розетки.
	НЕ торкайтесь.		Перевірте, чи виріб заземлено, щоб уникнути ураження електричним струмом.
	Зателефонуйте до центру обслуговування по допомогу.		Примітка
	Важлива інформація		

ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ ДЛЯ УНИКНЕННЯ МОЖЛИВОГО НАДМІРНОГО ВПЛИВУ ЕНЕРГІЇ МІКРОХВИЛЬ.

Недотримання цих запобіжних заходів може призвести до шкідливого впливу мікрохвильового випромінювання на організм.

(а) За жодних обставин не можна користуватися піччю з відкритими дверцятами, псувати блокувальні контакти (замки дверцят) або вставляти будь-що в отвори блокувальних контактів.

(б) НЕ вставляйте нічого між дверцятами та передньою панеллю печі і не допускайте накопичення часточок продуктів або миючих засобів на ущільнюючих поверхнях. Підтримуйте дверцята та їх ущільнюючі поверхні в чистоті, протираючи їх після використання печі спочатку вологою, а потім м’якою сухою ганчіркою.

(в) НЕ використовуйте несправну піч, доки її не полагодить кваліфікований спеціаліст із мікрохвильових печей, який пройшов відповідну підготовку в компанії-виробника. Особливо важливо, щоб дверцята печі надійно закривались і не було жодних пошкоджень:

(1) дверцята (зігнуті)
(2) завіси дверцят (зламані або ослаблені)
(3) ущільнювачі дверцят та ущільнюючі поверхні

(г) Регулювати чи ремонтувати піч може лише кваліфікований спеціаліст із мікрохвильових печей, який пройшов відповідну підготовку в компанії-виробника.

Цей виріб є пристроєм 2-ї групи класу B, що працює в діапазоні ISM. Друга група включає всі пристрої, які працюють в діапазоні ISM, у яких виробляється та/або використовується радіочастотна енергія у вигляді електромагнітного випромінювання для обробки матеріалів, а також електроерозійні верстати (EDM) та пристрої для електродугового зварювання.

Пристрої класу B призначені для побутового використання та в установах, під'єднаних до електромережі з низькою напругою.

Компанія Samsung стягуватиме плату за заміну приладдя чи усунення незначного дефекту, якщо пошкодження пристрою та/чи пошкодження приладдя або його втрата були спричинені користувачем. Ця умова стосується таких частин:

(а) дверцят із вм'ятинами, подряпинами чи поламаних дверцят, ручки, зовнішньої панелі чи панелі керування;

(б) поламаної чи загубленої форми, напрямного ролика, муфти чи решітки-гриль.

ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Постійно дотримуйтесь цих заходів безпеки.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ				
Лише кваліфікований спеціаліст може змінювати або ремонтувати мікрохвильову піч.	✓	✓	✓	✓
Не нагрівайте рідини або продукти у щільно закритій ємності у режимі мікрохвиль.	✓	✓	✓	✓
Задля безпеки не застосовуйте для чищення засоби, які використовують воду під високим тиском чи пару.	✓	✓	✓	✓
Не встановлюйте цей пристрій біля обігрівачів і легкозаймистих матеріалів, у місці з високим вмістом жиру, вологому або запиленому місці, під прямим сонячним промінням і водою (дощем), чи місцях де може витікати газ; на нерівній поверхні.	✓	✓	✓	✓
Цей пристрій слід належно заземлити відповідно до місцевих і національних норм.	✓	✓	✓	✓
Зі штепселя та місць контактів слід усунути всі чужорідні речовини, наприклад пил або вологу, сухою ганчіркою.	✓	✓	✓	✓
Не тягніть і сильно не згинайте кабель живлення, не ставте на нього важкі предмети.	✓	✓	✓	✓
У випадку витікання газу (пропану, зрідженого нафтового газу тощо) негайно провітріть приміщення, не торкаючись штепселя.	✓	✓	✓	✓
Не торкайтеся штепселя вологими руками.	✓	✓	✓	✓
Не вимикайте пристрій, виймаючи штепсель із розетки під час роботи пристрою.	✓	✓	✓	✓
Не пхайте пальці або сторонні предмети у піч. Якщо будь-яка чужорідна речовина, наприклад вода, потрапить у пристрій, від'єднайте його від електромережі та зверніться до найближчого центру обслуговування.	✓	✓	✓	✓
Не тисніть надмірно та не стукайте по пристрою.	✓	✓	✓	✓
Не ставте піч на крихкі предмети, наприклад умивальник чи скляний предмет (тільки для моделей, які встановлюються на полицю чи шафку).	✓	✓		
Не використовуйте для чищення пристрою бензол, розчинник, спиртовий засіб, пристрій зі струменевою подачею пари або пристрій із подачею води під високим тиском.	✓	✓	✓	✓
Упевніться, що напруга, частота і струм мережі відповідають технічним характеристикам виробу.	✓	✓		✓
Надійно під'єднайте штепсель до мережі. Не використовуйте адаптер для кількох штепселів, кабель-подовжувач або електричний трансформатор.	✓	✓	✓	
Не зачіпайте кабель живлення за металевий об'єкт, не затискайте кабель між предметами і не кладіть його позаду печі.	✓	✓	✓	
Не використовуйте пошкоджений штепсель, пошкоджений кабель живлення або ненадійно закріплену розетку. Якщо штепсель або кабель живлення пошкоджені, одразу зверніться до найближчого центру обслуговування.	✓	✓	✓	✓
Пристрої не призначено для керування за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.	✓	✓		
Не лийте і не розпилюйте воду на або у піч.	✓	✓		
Не ставте предмети на або всередину печі, на дверцята печі.	✓	✓	✓	
Не розпилюйте летючі речовини, наприклад інсектициди, на поверхню печі.	✓	✓		
За малими дітьми слід наглядати, щоб вони не бавились із пристроєм.	✓	✓	✓	✓
Цей пристрій не розраховано для встановлення у транспортних засобах, трейлерах тощо.	✓	✓	✓	✓

ME731KR,ME732KR,ME733KR_BWT_DE68-03893L-04_UK.indd 6 2014-07-17 3:42:24

Не зберігайте легкозаймисті матеріали в печі. Особливо будьте уважні під час нагрівання страв або напоїв, які містять алкоголь, оскільки пари алкоголю можуть контактувати з гарячими частинами печі.	✔		✔	✔
Мікрохвильову піч слід ставити лише на полицю або на шафку, в жодному разі не в шафку (тільки для моделей, які встановлюються на полицю чи у шафку).	✔	✔	✔	✔
ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Пристрій і його легкодоступні частини нагріваються під час використання. Уникайте контакту з нагрівальними елементами. Дітей до 8 років, які не перебувають під постійним наглядом дорослих, не слід підпускати до пристрою.	✔	✔	✔	✔
ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Діти можуть користуватися піччю без нагляду дорослих лише, якщо попередньо отримали відповідні вказівки, можуть безпечно користуватися піччю і усвідомлюють небезпеку від неправильного користування.	✔	✔	✔	✔
Діти, старші 8 років, особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями, чи особи, які не мають достатнього досвіду чи знань, можуть користуватися пристроєм лише, якщо перебувають під наглядом або навчені безпечно користуватись пристроєм і усвідомлюють небезпеку від неправильного користування. Не дозволяйте дітям бавитися з цим пристроєм. Чистити та обслуговувати пристрій діти можуть лише під наглядом дорослих.	✔	✔	✔	✔
ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Якщо пошкоджено дверцята або ущільнювачі дверцят, піч не можна використовувати до тих пір, поки її не полагодить спеціаліст.	✔	✔	✔	✔
ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Для осіб, які не є спеціалістами, небезпечно проводити обслуговування та ремонт, що включає зняття кришки, яка захищає від впливу мікрохвиль.	✔	✔	✔	✔
ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Перед заміною лампи пристрій потрібно вимкнути, щоб уникнути можливості ураження електричним струмом.	✔	✔	✔	
ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Рідини та інші продукти не можна розігрівати в щільно закритих ємностях, оскільки вони можуть вибухнути.	✔		✔	✔
ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Доступні частини пристрою можуть сильно нагріватися. Для уникнення опіків малих дітей не можна допускати до пристрою.	✔		✔	
Закриваючи чи відкриваючи дверцята, слідкуйте, щоб поруч не було дітей; діти можуть вдаритися об дверцята чи прищемити пальці.	✔	✔	✔	✔

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Під час нагрівання напоїв у печі існує небезпека раптового закипання рідини, тому необхідно обережно поводитися з наповненим рідиною посудом. Для уникнення такої ситуації ЗАВЖДИ дотримуйтеся часу витримки після вимкнення печі не менше 20 секунд, щоб температура вирівнялася по всьому об'єму рідини. Помішуйте страву під час підігрівання, якщо необхідно, і ЗАВЖДИ помішуйте після підігрівання. У разі опіку дотримуйтеся цих інструкцій із надання ПЕРШОЇ ДОПОМОГИ. • Занурте обпечене місце в холодну воду щонайменше на 10 хвилин. • Накладіть на обпечену ділянку чисту суху пов'язку. • Не наносьте на обпечену ділянку жодних кремів, олій чи лосьйонів.	✔	✔	✔	✔
Не кладіть піддон чи решітку у воду відразу після приготування, оскільки так можна їх пошкодити.				✔
Не використовуйте мікрохвильову піч для приготування страв у фритюрі, оскільки температуру олії контролювати неможливо. Може мати місце раптове переливання гарячої рідини під час кипіння.	✔			✔
Під час використання пристрій нагрівається. Уникайте контакту з нагрівальними елементами всередині мікрохвильової печі.	✔		✔	✔
ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Щоб запобігти опікам, вміст пляшок із молоком і баночок із дитячим харчуванням необхідно перемішувати та збовтувати, а також перевіряти його температуру перед годуванням дитини.			✔	
Пристрій не призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями або особами, які не мають достатнього досвіду чи знань, якщо вони перебувають без нагляду відповідальної за їхню безпеку особи або не навчені безпечно користуватися пристроєм.	✔	✔	✔	✔
Цю піч потрібно встановлювати у правильному напрямку і на такій висоті, щоб отримати легкий доступ до камери і панелі керування.	✔	✔	✔	✔
Перш ніж використовувати піч вперше, слід підігріти в ній воду протягом 10 хвилин.	✔	✔	✔	✔
Мікрохвильова піч має бути розташована так, щоб забезпечити вільний доступ до розетки. Якщо з печі чути незрозумілий шум, запах горілого чи видно дим, негайно від'єднайте штепсель від мережі та зверніться до найближчого центру обслуговування.	✔	✔	✔	✔
В режимі чищення поверхні печі можуть нагріватися більше, ніж звичайно, і не слід допускати дітей близько до печі (тільки для моделей із функцією чищення).		✔	✔	
Перед увімкненням режиму чищення необхідно видалити рештки продуктів чи рідини, а також перевірити у відповідному посібнику, які предмети можна залишити в печі на час роботи режиму чищення (тільки для моделей із функцією чищення).	✔	✔	✔	✔

Пристрій слід встановлювати таким чином, щоб його можна було відключити від мережі після встановлення. Для відключення пристрою використовуйте штекер, який має бути легкодоступним, або перемикач, встановлений у фіксовану проводку згідно правил (тільки для вбудованої моделі).	✔	✔	✔	✔
Якщо кабель живлення пошкоджено, задля уникнення небезпеки його має замінити виробник, працівник служби обслуговування чи кваліфікований спеціаліст.		✔		

⚠ УВАГА				
Використовуйте лише ті предмети, які призначені для мікрохвильових печей; НЕ використовуйте жодних металевих ємностей, столового посуду із золотою чи срібною оправою, шампури, виделки тощо. Знімайте дротові зав'язки з паперових чи пластикових пакетів. Причина: можуть виникати електричні розряди та іскри, що може спричинити пошкодження печі.	✔		✔	✔
Нагріваючи їжу у пластиковому чи паперовому посуді, необхідно час від часу заглядати в піч, оскільки посуд може загорітися.	✔		✔	
Не використовуйте мікрохвильову піч для сушіння газет чи одягу.	✔		✔	✔
Невелику кількість їжі ставте на недовгий час, щоб не перегріти її, і щоб вона не закипала.	✔		✔	✔
Якщо побачите чи почуєте дим, вимкніть піч і від'єднайте кабель від розетки. Не відкривайте дверцята, щоб полум'я згасло без доступу кисню.	✔		✔	✔
Піч необхідно регулярно чистити і видаляти з неї залишки продуктів.	✔	✔		✔
Не занурюйте кабель живлення або штепсель у воду, а також уникайте контакту кабелю живлення з гарячими поверхнями.	✔	✔		
Не можна нагрівати в мікрохвильовій печі яйця у шкаралупі або неочищені круто зварені яйця, оскільки вони можуть вибухнути навіть після закінчення підігрівання; також не можна нагрівати герметично закриті пляшки та банки, вакуумні упаковки, контейнери, горіхи в шкаралупі, помідори тощо.			✔	✔
Не накривайте вентиляційні отвори тканиною або папером. Вони можуть загорітися від гарячого повітря, яке виходить із печі. Піч може також перегрітись і вимкнутись автоматично; не вмикайте піч, доки вона достатньо не охолоне.	✔		✔	
Коли виймаєте посуд із печі, завжди використовуйте спеціальні рукавиці, щоб уникнути опіків.			✔	
Не торкайтеся нагрівальних елементів або внутрішніх стінок печі, доки піч не охолоне.			✔	
Помішуйте рідину під час нагрівання або після нагрівання і дайте їй охолонути щонайменше 20 секунд, щоб запобігти її раптовому закипанню.			✔	
Відкривайте дверцята, стоячи на відстані витягнутої руки від печі, щоб запобігти отриманню опіків від гарячого повітря або пари, що виходять із печі.			✔	
Не вмикайте мікрохвильову піч, коли вона порожня. В цілях безпеки мікрохвильова піч автоматично вимкнеться через 30 хвилин роботи. Рекомендовано постійно зберігати стакан води всередині печі для поглинання мікрохвильової енергії у випадку випадкового увімкнення печі.	✔			✔
Не використовуйте для миття скла жорсткі абразивні миючі засоби та гострі металеві шкребки, оскільки можна подряпати поверхню, що може спричинити дроблення скла.	✔			✔
Встановлюйте піч, дотримуючись належної відстані від стіни чи інших предметів, як зазначено у цьому посібнику (дивіться розділ «Встановлення мікрохвильової печі»).	✔		✔	
Будьте уважні, коли підключаєте інші електропристрої до розетки біля печі.	✔	✔	✔	

ПРАВИЛЬНА УТИЛІЗАЦІЯ ВИРОБУ (ВІДХОДИ ЕЛЕКТРИЧНОГО ТА ЕЛЕКТРОННОГО ОБЛАДНАННЯ)

(Стосується країн, в яких запроваджено системи розподіленої утилізації)

Ця позначка на виробі, аксесуарах або в документації до них вказує, що виріб, а також відповідні електронні аксесуари (наприклад, зарядний пристрій, гарнітура, USB-кабель) не можна викидати разом із побутовим сміттям після завершення терміну експлуатації. Щоб запобігти можливій шкоді довкіллю або здоров'ю людини через неконтрольовану утилізацію, утилізуйте це обладнання окремо від інших видів відходів, віддаючи його на переробку та уможливлюючи таким чином повторне використання матеріальних ресурсів.

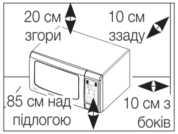
Фізичні особи можуть звернутися до продавця, у якого було придбано виріб, або до місцевого урядового закладу, щоб отримати відомості про місця та способи нешкідливої для довкілля вторинної переробки виробу.

Корпоративним користувачам слід звернутися до свого постачальника та перевірити правила й умови договору про придбання. Цей виріб потрібно утилізувати окремо від інших промислових відходів.

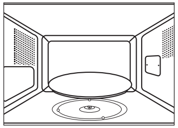
ВСТАНОВЛЕННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

Встановіть піч на пласку рівну поверхню на висоті приблизно 85 см від підлоги. Поверхня має бути достатньо стійкою, щоб витримати вагу печі.

1. Встановлюючи піч, упевніться, що забезпечується достатня вентиляція. Для цього залиште 10 см ззаду і з боків печі і 20 см згори.



2. Вийміть із печі всі пакувальні матеріали. Встановіть роликову опору і скляну тарілку. Упевніться, що тарілка вільно обертається.



3. Мікрохвильову піч слід розташувати так, щоб забезпечити вільний доступ до кабелю живлення.

☛ Якщо пошкоджено кабель живлення, його необхідно замінити на спеціальний кабель або кабель у зборі, який можна придбати в компанії-виробника або її агента з обслуговування.
З міркувань особистої безпеки під'єднуйте тільки кабель до 3-контактної заземленої розетки мережі змінного струму 230 В, 50 Гц. Якщо кабель живлення пошкоджено, його слід замінити спеціальним кабелем.

☛ Не встановлюйте мікрохвильову піч у спекотному або вологому місці, наприклад поряд зі звичайною кухонною плитою або батареєю центрального опалення. Параметри джерела живлення повинні відповідати характеристикам, вказаним у специфікації цього виробу. Перед першим використанням мікрохвильової печі протріть внутрішні поверхні та ущільнювач дверцят вологою ганчіркою.

НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ

Мікрохвильова піч має вмонтований годинник. Після подачі живлення на дисплеї автоматично з'явиться індикація «12:00».
Встановіть поточний час. Час може відображатися як у 24-годинному, так і в 12-годинному форматі. Годинник необхідно налаштувати:

- коли встановлюєте придбану мікрохвильову піч і вперше підключаєте її до мережі;
- після збою електроживлення.

Не забувайте перевстановити годинник у разі переходу з літнього часу на зимовий, і навпаки.

1. Щоб показувати час у…

24-годинному форматі
12-годинному форматі
Натисніть кнопку Часы (Годинник) один або два рази

Часы

2. Встановіть години за допомогою кнопки **Ч (Г)** і хвилини за допомогою кнопки **МИН (ХВ.)**.

Ч	МИН
10МИН	1МИН

3. Після встановлення точного часу ще раз натисніть кнопку **Часы (Годинник)**, щоб запустити годинник.

Часы

Результат: поточний час відображатиметься на дисплеї, коли мікрохвильову піч увімкнено.

УКРАЇНСЬКА

ДІЇ У РАЗІ ВИНИКНЕННЯ ПРОБЛЕМ ЧИ СУМНІВІВ

Якщо у вас виникла будь-яка з нижченаведених проблем, спробуйте подані вирішення.

Це нормально.

- Конденсат на внутрішніх стінках печі.
- Повітряний потік навколо дверцят і зовнішнього покриття.
- Світлові бліки навколо дверцят і зовнішнього покриття.
- Викиди пари по периметру дверцят або з вентиляційних отворів.

Піч не вмикається після натиснення кнопки Старт (Пуск) (◇).

- Перевірте, чи надійно закрито дверцята.

Зовсім не відбувається приготування їжі.

- Перевірте, чи правильно встановлено таймер і/або натиснуто кнопку **Старт (Пуск)** (◇).
- Перевірте, чи надійно закрито дверцята.
- Перевірте, чи не перевантажено електричну мережу, справний плавкий запобіжник і чи не спрацював автоматичний переривач.

Їжа не готова або надто запечена.

- Перевірте, чи правильно вибрано час приготування для цієї страви.
- Перевірте, чи вибрано правильний рівень потужності.

Всередині печі помітні іскри і чути потріскування (іскріння).

- Перевірте, чи не використовується посуд із металевим оздобленням.
- Перевірте, чи не залишено в печі виделку або інший металевий предмет.
- Перевірте, чи не знаходиться алюмінієва фольга надто близько до внутрішніх стінок печі.

Піч створює перешкоди для радіоприймачів і телевізорів.

- Під час роботи печі можна спостерігати незначні перешкоди у роботі радіоприймачів чи телевізорів. Це нормально. Щоб вирішити цю проблему, встановлюйте піч подалі від телевізорів, радіоприймачів і антен.
- Якщо мікропроцесор мікрохвильової печі реагує на перешкоди, налаштування дисплея можуть збитися. Щоб вирішити цю проблему, від'єднайте кабель живлення від мережі та під'єднайте знову. Ще раз встановіть час.

Якщо вищенаведені інструкції не допомагають усунути проблему, зверніться до магазину, в якому придбано піч, або в найближчий центр обслуговування компанії Samsung.

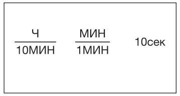
ПРИГОТУВАННЯ І РОЗІГРІВАННЯ ПРОДУКТІВ

Нижче пояснено, як правильно приготувати або розігріти їжу.
ЗАВЖДИ перевіряйте налаштування, перед тим як залишити піч без нагляду.
Помістіть продукти по центру скляної тарілки і закрийте дверцята.

1. Натисніть кнопку **СВЧ (НВЧ)**.

Результат: на дисплеї відобразиться максимальний рівень потужності 800 Вт.
Натискайте кнопку **СВЧ (НВЧ)**, поки не виберете потрібний рівень потужності. Дивіться таблицю рівнів потужності на наступній сторінці.

2. Встановіть час приготування продуктів натисненням кнопок **10 мин (10 хв.)**, **1 мин (1 хв.)** і **10 сек (10 с)**.



3. Натисніть кнопку **Старт (Пуск)** (◇).

Результат: увімкнеться підсвітка печі, і тарілка почне обертатися.
Піч розпочне приготування, після завершення якого пролунає чотири звукові сигнали.

☛ **Ніколи** не вмикайте порожню мікрохвильову піч.

РІВНІ ПОТУЖНОСТІ

Нижче наведено доступні рівні потужності.

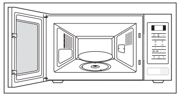
Рівень потужності	Потужність
ВИСОКИЙ	800 Вт
ВИЩЕ СЕРЕДНЬОГО	600 Вт
СЕРЕДНІЙ	450 Вт
НИЖЧЕ СЕРЕДНЬОГО	300 Вт
РОЗМОРОЖЕННЯ (❄)	180 Вт
НИЗЬКИЙ	100 Вт

Якщо вибрано більш високий рівень потужності, то час приготування необхідно зменшити.

Що нижчий рівень потужності, то більшим має бути час приготування.

ЗУПИНКА ПРИГОТУВАННЯ ПРОДУКТІВ

Зупинити процес приготування можна в будь-який час, щоб перевірити стан продуктів.



1. Щоб тимчасово призупинити приготування, відкрийте дверцята печі.

   __Результат:__ приготування зупиниться. Щоб відновити приготування, закрийте дверцята і знову натисніть кнопку **Старт (Пуск)** (◇).

2. Щоб повністю зупинити приготування, натисніть кнопку **Стоп (Зупинити)** (▽).

   __Результат:__ приготування зупиниться. Щоб скинути налаштування приготування, ще раз натисніть кнопку **Стоп (Зупинити)** (▽).

Будь-які налаштування також можна скинути перед початком приготування натисненням кнопки **Стоп (Зупинити)** (▽).

РЕГУЛЮВАННЯ ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ

Час приготування можна збільшити натисненням кнопки **+30 сек (+30 с)**.

1. Натискайте кнопку **+30 сек (+30 с)**, щоб додати 30 секунд до часу приготування.

2. Натисніть кнопку **Старт (Пуск)** (◇).

УВІМКНЕННЯ РЕЖИМУ ЕНЕРГОЗБЕРЕЖЕННЯ

Піч обладнана режимом енергозбереження. Він дає змогу заощаджувати електроенергію, якщо піч не використовується.

- Якщо піч не використовується упродовж 5 хвилин, вона автоматично переходить у режим енергозбереження. При цьому на дисплеї печі не відображається жодних значень, і її не можна використовувати.
- Щоб вийти з режиму енергозбереження, відкрийте дверцята. На дисплеї печі відобразиться індикація «0». Після цього піч можна використовувати знову.
- Щоб увімкнути режим енергозбереження, натисніть відповідну кнопку на панелі керування печі.

ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІЇ ПРИГОТУВАННЯ РОСІЙСЬКИХ СТРАВ

Для функції швидкого розігрівання час приготування встановлюється автоматично.
Ви можете задати розмір порції, натискаючи відповідну кнопку швидкого розігрівання потрібну кількість разів.
Насамперед, помістіть продукти на середину скляної тарілки і закрийте дверцята.

1. Натисніть кнопку **приготування російських страв** (Завтрак/Обед/Ужин/Праздник) відповідну кількість разів.

2. Натисніть кнопку **Старт (Пуск)** (◇).

Результат: Після його завершення:
1) піч подасть чотири звукові сигнали;
2) сигнал, який нагадує про завершення приготування, пролунає 3 рази
(один раз кожну хвилину);
3) після цього знову відобразиться поточний час.

Застосовуйте тільки посуд, безпечний для використання в мікрохвильовій печі.

МИТТЄВЕ ПРИГОТУВАННЯ РОСІЙСЬКИХ СТРАВ/ ПРИГОТУВАННЯ

В таблиці нижче наведено різні програми приготування традиційних російських страв із зазначенням кількості продуктів, часу витримки і відповідних рекомендацій.

1. СНІДАНОК (Завтрак)

Код	Страва	Розмір порції	Інгредієнти
1	**Вівсяна каша**	200 г	Вівсяні пластівці «Геркулес» – 30 г Цукор – 5 г Сіль – 0,5 г Кипляча вода – 150 мл Холодне молоко – 50 мл
	< Рекомендації >		
	Насипте пластівці в глибоку миску, додайте цукор і сіль. Додайте киплячу воду і ретельно перемішайте. Накрийте глибокою пластмасовою кришкою. Розпочніть приготування. Після звукового сигналу вийміть кашу з печі. Додайте молоко і ретельно перемішайте. Накрийте кришкою і продовжте процес приготування.		
2	**Гречана каша**	200 г	Гречана крупа – 100 г Сіль – 2 г Кипляча вода – 300 мл
	< Рекомендації >		
	Висипте гречану крупу в глибоку чашу і додайте сіль. Додайте киплячу воду і ретельно перемішайте. Накрийте глибокою кришкою. Розпочніть приготування.		
3	**Яйце-пашот**	1 шт.	Яйця – 1 шт. Вода – 150 мл Російський оцет 9% – 10-15 мл
	< Рекомендації >		
	Поставте чашу з водою та оцтом у мікрохвильову піч. Закип’ятіть воду. Після того як пролунає звуковий сигнал, вийміть чашу з водою та оцтом із печі. Помішайте воду виделкою так, щоб утворилась вирва, вилийте в неї яйце без шкаралупи. Продовжте процес приготування.		

ME731KR,ME732KR,ME733KR_BWT_DE68-03893L-04_UK.indd 12 2014-07-17 3:42:28

Код	Страва	Розмір порції	Інгредієнти
4	**Сосиски з зеленим горошком**	Сосиски – 2 шт. Гарячий горошок – 132 г	Сосиски – 2 шт. по 50 г Вершкове масло – 5 г Консервований горошок – 135 г (без рідини)
	< Рекомендації >		
	Зніміть шкірку із сосисок, проколіть їх виделкою та покладіть у глибоку чашу, додавши вершкове масло. Зверху на масло викладіть консервований горошок. Розпочніть приготування.		
5	**Омлет**	130-135 г	Яйця – 3 шт, молоко – 30 мл, сіль – 2 г
	< Рекомендації >		
	Збийте яйця з молоком і сіллю та вилийте отриману суміш у тарілку. Розпочніть приготування.		
6	**Кекс**	180 г	Цукор – 45 г, ванільний цукор – 5 г Вершкове масло – 40 г, яйце – 1/2 шт. Молоко – 30 мл, розпушувач – 3 г Мука – 100 г
	< Рекомендації >		
	Ретельно перемішайте цукор, ванільний цукор і вершкове масло. Додайте збите яйце. Додайте решту інгредієнтів. Помістіть отриману суміш у змащену чашу. Розпочніть приготування. Дайте кексу охолонути, перш ніж виймати його з чаші.		
7	**Лимонні кульки**	190 г (5 шт.)	Мука – 100 г, вершкове масло – 50 г Цукор – 40 г, яєчний жовток – 1 шт. Тепла вода – 1 ст. л. Лимонна цедра. Для глазурування: яєчний жовток – 1 шт., цукрова пудра – 3-5 г.
	< Рекомендації >		
	Добре перемішайте всі інгредієнти. Зробіть п'ять кульок. Викладіть їх на пергаментний папір. Розпочніть приготування. Коли піч подасть звуковий сигнал, змажте кульки зверху жовтком, посипте цукром-пудрою та продовжте приготування. Дайте їм охолонути.		

2. ОБІД

Обед

Код	Страва	Розмір порції	Інгредієнти
1	**Борщ**	340 г	(1) Тертий буряк – 50 г Нашаткована капуста – 20 г Терта морква – 15 г Нашаткована цибуля – 10 г Томатна паста – 15 г Цукор – 5 г Кипляча вода – 300 мл (2) Яловичий бульйон чи кубик бульйону, розведений у воді – 300 мл Лаврове листя – 1шт Російський оцет 9% – 5 мл (за бажанням)
	< Рекомендації >		
	Покладіть усі інгредієнти (1) у велику чашу і долийте киплячу воду. Розпочніть приготування. Коли піч подасть звуковий сигнал, ретельно перемішайте вміст чаші, додайте бульйон і лаврове листя (2). Продовжте процес приготування.		
2	**М'ясна солянка**	340 г	(1) Нашаткована цибуля – 45 г Яловичий бульйон чи кубик бульйону, розведений у воді – 350 мл (2) Каперси – 7 г Тертий солений огірок – 50 г Томатна паста – 10 г, маслини – 16 г Рідина від маслин – 20 мл Лаврове листя – 1 шт., м'ясне асорті – 30 г Яловичий бульйон чи кубик бульйону, розведений у воді – 415 мл
	< Рекомендації >		
	Покладіть цибулю у велику чашу, додайте киплячий бульйон (1). Розпочніть приготування. Коли піч подасть звуковий сигнал, додайте решту інгредієнтів (2). Ретельно все вимішайте, додайте бульйон, лавровий лист і продовжте процес приготування.		

ME731KR,ME732KR,ME733KR_BWT_DE68-03893L-04_UK.indd 13 2014-07-17 3:42:28

Код	Страва	Розмір порції	Інгредієнти
3	**Курячий суп із локшиною**	350 г	Вермішель – 10 г/куряче філе – 50 г Терта морква – 15 г/нашаткована цибуля –10 г Курячий бульйон чи кубик бульйону, розведений у воді – 440 мл
	< Рекомендації >		
	Покладіть вермішель у велику чашу, додайте киплячий бульйон та решту інгредієнтів. Ретельно вимішайте і розпочніть приготування.		
4	**Свиняча шия з гірчицею**	250 г	(1) Шийка свиняча – 150 г Терта морква – 20 г Нашаткована цибуля – 20 г Курячий бульйон чи кубик бульйону, розведений у воді – 100 мл (2) Суміш для соусу: мука – 5 г діжонська гірчиця – 20 г сметана – 30 г / вода – 50 мл
	< Рекомендації >		
	Наріжте м’ясо довгими шматками, підготуйте овочі та додайте курячий бульйон (1). Ретельно вимішайте і розпочніть приготування. Приготуйте всі інгредієнти для соусу (2). Коли піч подасть звуковий сигнал, вилийте суміш у бульйон із м’ясом, перемішайте і продовжте процес приготування.		
5	**М’ясні їжачки**	220 г	(1) М’ясний фарш (яловичина і свинина) – 120 г (розділіть на три частини) Звичайний відварений рис – 40 г Сіль – 1 г / мелений чорний перець – 1/2 г Нашаткована цибуля – 20 г Дрібно рублений часник – 3 г Курячий бульйон чи кубик бульйону, розведений у воді – 75 мл (2) Суміш для соусу: мука – 5 г / томатна паста – 10 г вода – 40 мл
	< Рекомендації >		
	Додайте рис у м’ясний фарш. Додайте спеції і перемішайте вручну. Зліпіть три кульки. Покладіть цибулю і часник у глибоку миску. На них покладіть м’ясні кульки і додайте бульйон. Поставте миску в піч.(1) Розпочніть приготування. Приготуйте всі інгредієнти для соусу.(2) Коли піч подасть звуковий сигнал, вилийте суміш у бульйон із м’ясними кульками. Переверніть кульки і продовжте процес приготування.		

Код	Страва	Розмір порції	Інгредієнти
6	**Фруктовий узвар**	200 мл	Курага – 25 г Чорнослив – 20 г Сушені яблука – 15 г Цукор – 10 г Лимонна кислота – 2 пучки Кипляча вода – 450 мл
	< Рекомендації >		
	Покладіть усі інгредієнти у велику чашу і долийте киплячу воду. Розпочніть приготування.		
7	**Овочевий суп**	350 г	Заморожені овочі – 150 г Овочевий бульйон чи кубик бульйону, розведений у воді – 250 мл
	< Рекомендації >		
	Покладіть усі інгредієнти у велику чашу і долийте киплячий бульйон. Розпочніть приготування.		
8	**Пельмені**	185 г (15 шт.)	Заморожені пельмені – 15 шт. (10 г – 12 г одна шт.) Курячий бульйон чи кубик бульйону, розведений у воді – 500 мл Чорний перець горошком – 3-5 шт. Лаврове листя – 1шт.
	< Рекомендації >		
	Покладіть усі інгредієнти у велику глибоку чашу і додайте киплячий бульйон. Перемішайте. Накрийте глибокою пластмасовою кришкою. Розпочніть приготування.		

ME731KR,ME732KR,ME733KR_BWT_DE68-03893L-04_UK.indd 14 2014-07-17 3:42:28

3. ВЕЧЕРЯ

Код	Страва	Розмір порції	Інгредієнти
1	**Курячі ніжки з чорносливом**	325 г 2 шт.	Нашаткована цибуля – 15 г Нашаткована морква – 20 г Курячі ніжки – 2 шт. (160-180 г) Чорнослив – 5-7 шт. (50 г) Курячий бульйон чи кубик бульйону, розведений у воді – 200 мл
	< Рекомендації >		
	Покладіть цибулю і моркву у глибоку миску. Зверху покладіть курячі ніжки, додайте чорнослив і бульйон. Поставте миску в мікрохвильову піч. Розпочніть приготування. Коли піч подасть звуковий сигнал, переверніть ніжки і продовжте процес приготування.		
2	**Варена індичка з овочами**	315 г	Філе індички – 150 г Нашаткований цукіні – 50 г Нашаткована цибуля – 15 г Нашаткована морква – 20 г Курячий бульйон чи кубик бульйону, розведений у воді – 150 мл
	< Рекомендації >		
	Покладіть усі інгредієнти у глибоку чашу і долийте киплячий бульйон. Розпочніть приготування. Коли піч подасть звуковий сигнал, переверніть шматки філе, перемішайте овочі і продовжте процес приготування.		
3	**Картопля, запечена цілою**	140-180 г 1-2 шт.	Велика картопля – 160 г – 200 г, 1-2 шт.
	< Рекомендації >		
	Помийте картоплю і зніміть шкірку. Покладіть її в мікрохвильову піч. Розпочніть приготування. Перед подачею на стіл додайте вершкове масло, сметану, сир або інші приправи за смаком.		

Код	Страва	Розмір порції	Інгредієнти
4	**Рататуй**	260 г	Нарізаний кубиками цукіні – 100 г Нарізана кубиками морква – 60 г Нарізаний кубиками болгарський перець – 75 г Нарізана кубиками цибуля – 45 г Дрібно рублений часник – 6 г Томатна паста – 10 г (для смаку можна додати майоран чи базилік) Овочевий бульйон чи кубик бульйону, розведений у воді – 130 мл
	< Рекомендації >		
	Покладіть всі інгредієнти у глибоку миску (додайте майоран і базилік). Ретельно перемішайте. Розпочніть приготування.		
5	**Риба по-староруськи**	340 г	(1) Нашаткований буряк – 30 г Нашаткована морква – 30 г Нашаткована цибуля – 15 г Рибний/курячий бульйон чи кубик бульйону, розведений у воді – 200 мл (2) Суміш для соусу: мука – 10 г Томатна паста – 10 г сметана – 30 г вода – 50 мл (3) Філе карпа чи судака – 150 г Лаврове листя – 1шт.
	< Рекомендації >		
	Покладіть усі інгредієнти у глибоку чашу і долийте киплячий бульйон.(1) Розпочніть приготування. Коли піч подасть звуковий сигнал, перемішайте суміш для соусу, овочі і бульйон.(2) Додайте рибу і лавровий лист (3). Продовжте процес приготування.		
6	**Стейк-метелик із лосося**	125 г	Стейк лосося у формі метелика – 150-170 г Сіль – 1 г, вода – 20 г (Сік лимона чи апельсина на вибір – 10 г)
	< Рекомендації >		
	Приправте стейк лосося. Покладіть його в чашу і долийте воду. (за бажанням можна додати сік). Поставте чашу в мікрохвильову піч і розпочніть приготування.		

УКРАЇНСЬКА

Код	Страва	Розмір порції	Інгредієнти
7	**Риба на парі під вершковим соусом**	120 г + 53 г соусу	Філе тріски – 140-150 г (або філе судака) Лимон – 10 г (витиснений сік) Сіль – 1 г Вода – 20 г Лаврове листя – 1шт. Соус: яйце, зварене на твердо – 20 г (1/2 яйця) рублена петрушка – 3-5 г вершкове масло – 30 г (мікрохвилі 800 Вт – 1 хв.)
	< Рекомендації >		
	Приправте філе риби. Покладіть його в чашу і долийте воду. Поставте чашу в мікрохвильову піч і розпочніть приготування. Окремо приготуйте соус. Зваріть яйце та поріжте його на невеликі кубики. Поріжте петрушку і розтопіть вершкове масло. Змішайте всі інгредієнти і покладіть зверху на рибу.		

4. СВЯТКОВІ СТРАВИ Праздник

Код	Страва	Розмір порції	Інгредієнти
1	**Риба по-московськи**	270 г	(1) Шампіньйони – 30 г Філе судака – 150 г, рослинна олія – 5 г (2) Сметана – 15 г (3) Круглі шматки печеної картоплі – 2 шт. по 60-70 г, сметана – 15 г, сіль – 5 г Мелений білий перець – 1/2 г Тертий сир – 25 г
	< Рекомендації >		
	Покладіть гриби у глибоку чашу, поруч покладіть рибу. Полийте рослинною олією (1). Розпочніть приготування. Коли піч подасть звуковий сигнал, вилийте половину порції сметани в іншу глибоку чашу (посередині) (2). Викладіть в цю сметану гриби. Покладіть туди ж рибу. Приправте. Розкладіть навколо риби картоплю. Картоплю посипте сиром (3). Продовжте процес приготування.		
2	**Фаршированний перець**	480-500 г 2 шт.	(1) Болгарський перець – 2 шт. по 80 г М’ясний фарш (яловичина і свинина) – 150-190 г (розділіть на дві частини) Звичайний відварений рис – 10-20 г Сіль – 5 г, чорний мелений перець – 1/2 г Яловичий бульйон чи кубик бульйону, розведений у воді – 150 мл (2) Суміш для соусу: мука – 5 г, томатна паста – 10 г вода – 50 мл
	< Рекомендації >		
	Додайте рис у м’ясний фарш. Додайте спеції і перемішайте вручну. Видаліть із перців серцевину і насіння. Наповніть перець м’ясом. Покладіть його в глибоку чашу і долийте бульйон (1). Розпочніть приготування. Приготуйте всі інгредієнти для соусу (2). Коли піч подасть звуковий сигнал, вилийте суміш у бульйон із фаршированим перцем. Переверніть перець і продовжте процес приготування.		

ME731KR,ME732KR,ME733KR_BWT_DE68-03893L-04_UK.indd 16 2014-07-17 3:42:29

Код	Страва	Розмір порції	Інгредієнти
3	**Форель з овочами**	210 г-240 г	Вершкове масло – 10 г (2 x 5 г) Нашаткована морква – 35 г Нашаткована цибуля – 25 г Дрібно рублений часник – 3 г Рублене листя селери – 5 г Форель – 1 шт. – 220-250 г Сіль – 1 г Мелений білий перець – 1/2 г Вершкове масло – 5 г
	< Рекомендації >		
	Змажте пергаментний папір посередині вершковим маслом. Викладіть на папір моркву, цибулю, часник і селеру. На овочі покладіть приправлену форель. Змастіть вершковим маслом верхню частину риби. Накрийте папером. Поставте чашу в мікрохвильову піч і розпочніть приготування.		
4	**Стейк із лосося на парі**	150 г-170 г	Стейк лосося з кістками і шкірою – 200-250 г Сіль – 1 г Лимон – 15 г (витиснений сік) Вода – 20 г
	< Рекомендації >		
	Приправте стейк лосося. Покладіть його в чашу і долийте воду. Поставте чашу в мікрохвильову піч і розпочніть приготування.		
5	**Азу**	250 г	(1) Шийка свиняча шматком – 170 г Нашаткована цибуля – 20 г Курячий бульйон чи кубик бульйону, розведений у воді – 100 мл (2) Суміш для соусу: мука – 5 г Томатна паста – 15 г вода – 50 мл терті солені огірки – 30 г
	< Рекомендації >		
	Покладіть м’ясо і цибулю в глибоку чашу і долийте бульйон (1). Почніть приготування. Коли піч подасть звуковий сигнал, переверніть м’ясо і додайте суміш для соусу (2) до овочів, бульйону і м’яса. Все ретельно перемішайте і продовжте процес приготування.		

Код	Страва	Розмір порції	Інгредієнти
6	**Судак із помідорами і сиром**	150 г	Філе судака – 80-100 г (або карпа) Майонез – 10 г Сіль – 1 г Помідори, нарізані кружальцями – 50 г Тертий сир – 20 г
	< Рекомендації >		
	Змастіть майонезом і посоліть філе риби. Покладіть на рибу помідори, наколовши їх на зубочистку. Посипте зверху сиром. Викладіть на тарілку і розпочніть приготування. Витягніть зубочистку.		
7	**Журавлинний морс**	200 мл	Заморожена журавлина – 50 г Цукор – 35 г Вода – 200 мл
	< Рекомендації >		
	За допомогою міксера подрібніть заморожену журавлину. Викладіть всі інгредієнти у велику чашу. Розпочніть приготування. Дайте охолонути і проціді ть.		
8	**Печиво**	160 г (2 x 80 г)	Мука – 85 г Цукрова пудра – 25 г Вершкове масло – 50 г Яйця – 1/2 шт. Сіль – 1 г
	< Рекомендації >		
	Ретельно перемішайте муку, цукор-пудру та вершкове масло. Додайте сіль та яйце. Ретельно перемішайте. Розділіть тісто на два круглі пласкі печива. Викладіть їх на скляну тарілку, накриту пергаментним папером. Розпочніть приготування.		

ME731KR,ME732KR,ME733KR_BWT_DE68-03893L-04_UK.indd 17 2014-07-17 3:42:29

ВИКОРИСТАННЯ РЕЖИМУ АВТОМАТИЧНОГО ШВИДКОГО РОЗМОРОЖЕННЯ

В режимі автоматичного швидкого розмороження можна розморожувати м’ясо, птицю, рибу, а також фрукти і ягоди.
Час розмороження і рівень потужності виставляються автоматично. Достатньо встановити програму і вагу страви.

Користуйтесь тільки безпечним для мікрохвильової печі посудом.

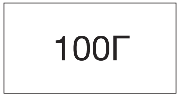
Викладіть заморожені продукти по центру скляної тарілки і закрийте дверцята.

1. Натисніть кнопку **Ускоренная разморозка (Швидке розмороження)** (⁂).

Результат: на дисплеї з’явиться така індикація:

Натисніть кнопку **Ускоренная разморозка (Швидке розмороження)** (⁂) ще один або кілька разів залежно від типу розморожуваних продуктів. Для отримання детальних відомостей дивіться табличку на наступній сторінці.

2. Виберіть вагу продуктів за допомогою кнопки **100 г (100 г)**. Максимально допустима вага продуктів – 1500 г.



3. Натисніть кнопку **Старт (Пуск)** (◇).

Результат:
- почнеться розмороження.
- По завершенні половини часу розмороження піч подасть звуковий сигнал, нагадуючи про необхідність перевернути продукти.
- Знову натисніть кнопку **Старт (Пуск)** (◇), щоб продовжити розмороження.

Продукти також можна розморожувати вручну. Для цього виберіть режим приготування і розігрівання з потужністю 180 Вт. Детальні відомості дивіться в розділі «Приготування і розігрівання продуктів» на стор. 10.

НАЛАШТУВАННЯ АВТОМАТИЧНОГО ШВИДКОГО РОЗМОРОЖЕННЯ

В поданій таблиці представлено різні програми автоматичного швидкого розмороження, вагу продуктів, час витримки та відповідні рекомендації.
Перш ніж розморожувати продукти, зніміть із них весь пакувальний матеріал. Покладіть м’ясо, птицю, рибу, а також фрукти і ягоди на керамічну тарілку.

Код/ Продукти	Розмір порції	Час витримки	Рекомендації
1. М’ясо	200-1500 г	20-90 хв.	Прикрийте краї алюмінієвою фольгою. Коли піч подасть звуковий сигнал, переверніть м’ясо. Ця програма підходить для розмороження яловичини, баранини, свинини, біфштексів, котлет і м’ясного фаршу.
2. Птиця	200-1500 г	20-90 хв.	Обгорніть кінці ніжок і крил алюмінієвою фольгою. Коли піч подасть звуковий сигнал, переверніть птицю. Ця програма підходить як для цілих тушок, так і для окремих шматків.
3. Риба	200-1500 г	20-80 хв.	Обгорніть хвіст риби алюмінієвою фольгою. Коли піч подасть звуковий сигнал, переверніть рибу. Ця програма підходить як для цілої риби, так і для філе.
4. Фрукти	100-600 г	5-20 хв.	Рівномірно розкладіть фрукти по пласкій скляній тарілці. Ця програма підходить для приготування всіх видів фруктів.

ПОЕТАПНЕ ПРИГОТУВАННЯ

Мікрохвильову піч можна запрограмувати на приготування продуктів у три етапи.

Наприклад: потрібно розморозити і приготувати продукти, не встановлюючи нового режиму приготування після кожного етапу. Таким чином можна розморозити і приготувати 500 г риби у три етапи:

- розмороження;
- приготування I;
- приготування II.

Поетапне приготування можна виконати у два або три етапи. За триетапного приготування спершу слід розморозити продукти. Не натискайте кнопку **Старт (Пуск)** (◇) до тих пір, поки не задасте останній етап приготування.

1. Натисніть кнопку **Ускоренная разморозка (Швидке розмороження)** (⁂) один або кілька разів.

   Ускоренная разморозка

2. Задайте вагу продуктів натисненням кнопки **100 г (100 г)** потрібну кількість разів (наприклад, 500 г).

   100Г

3. Натисніть кнопку **СВЧ (НВЧ)**.
   Режим мікрохвиль I:

   ; За необхідності виберіть рівень потужності, ще раз натиснувши кнопку **СВЧ (НВЧ)** один або кілька разів (наприклад, 600 Вт).

   СВЧ

4. Встановіть час приготування продуктів натисненням кнопок **10 мин (10 хв.)**, **1 мин (1 хв.)** і **10 сек (10 с)** потрібну кількість разів (наприклад, 4 хв.).

   Ч / 10МИН, МИН / 1МИН, 10сек

5. Натисніть кнопку **СВЧ (НВЧ)**.
   Режим мікрохвиль II:

   ; За необхідності виберіть рівень потужності, ще раз натиснувши кнопку **СВЧ (НВЧ)** один або кілька разів (наприклад, 450 Вт).

   СВЧ

6. Встановіть час приготування продуктів натисненням кнопок **10 мин (10 хв.)**, **1 мин (1 хв.)** і **10 сек (10 с)** потрібну кількість разів (наприклад, 5 хв.).

   Ч / 10МИН, МИН / 1МИН, 10сек

7. Натисніть кнопку **Старт (Пуск)** (◇).

   СТАРТ

   Результат: буде вибрано три режими: розмороження і приготування I і II. Залежно від вибраного режиму після завершення половини часу розмороження піч подасть звуковий сигнал, нагадуючи про необхідність перевернути продукти.

   - Коли процес приготування завершиться, піч подасть чотири звукові сигнали.

УКРАЇНСЬКА

ВКАЗІВКИ ЩОДО ВИБОРУ ПОСУДУ

У процесі приготування продуктів у мікрохвильовій печі необхідно, щоб мікрохвилі проникали в їжу, а посуд не відбивав і не поглинав їх. Тому, слід уважно вибирати посуд для мікрохвильової печі. Якщо на посуді є маркування «Безпечний для мікрохвильової печі», тоді все гаразд. У поданій нижче таблиці перелічені різні види кухонних приладь і вказано, чи можна їх використовувати в мікрохвильовій печі і яким чином це робити.

Тип посуду	Сумісність із мікрохвильовою піччю	Примітки
Алюмінієва фольга	✓✗	Можна використовувати в невеликих кількостях для захисту окремих ділянок їжі від підгоряння. Якщо фольга розташована надто близько до стінки печі або використовується надто багато фольги, це може спричинити іскріння.
Тарілка для підрум'янення	✓	Не розігрівати попередньо більше восьми хвилин.
Порцеляна і глиняні вироби	✓	Порцеляну, кераміку, глазуровану кераміку і тонкостінну порцеляну можна використовувати, якщо на них немає металевого оздоблення.
Одноразова пластмасова та картонна тара	✓	Деякі заморожені продукти пакують у такій тарі.
Упаковка, яка використовується на підприємствах швидкого харчування		
• Полістиролові контейнери у формі горнят	✓	Можна використовувати для розігрівання їжі. Перегрівання може спричинити плавлення полістиролу.
• Паперові пакети і газети	✗	Можуть спалахнути.
• Папір вторинної переробки або металеві затискачі	✗	Може спричинити іскріння.
Скляний посуд		
• Універсальний посуд для готування та сервірування	✓	Можна використовувати, якщо не він декорований металевим обідком.
• Тонкий скляний посуд	✓	Можна використовувати для розігрівання їжі та рідин. Тонке скло може розбитися або тріснути у разі різкого нагрівання.
• Скляні банки	✓	Можна використовувати лише без кришки. Придатні тільки для розігрівання.
Металевий посуд		
• Тарілки	✗	Можуть спричинити іскріння або займання.
• Упаковка для заморожених продуктів із металевими затискачами	✗	

ME731KR,ME732KR,ME733KR_BWT_DE68-03893L-04_UK.indd 20 2014-07-17 3:42:29

Тип посуду	Сумісність із мікрохвильовою піччю	Примітки
Паперовий посуд		
• Тарілки, горнята, серветки і кухонний папір	✓	Для нетривалого приготування і розігрівання. Також поглинають надлишок вологи.
• Папір вторинної переробки	✗	Може спричинити іскріння.
Пластмасовий посуд		
• Контейнери	✓	Тільки вогнетривкий термопластик. Деякі інші види пластику можуть деформуватися або втратити колір від високої температури. Не використовуйте меламіновий пластик.
• Харчова плівка	✓	Може бути використана для утримання вологи. Не має торкатися продуктів. Будьте обережні, коли знімаєте плівку після готування, оскільки з-під неї виходить гаряча пара, що може призвести до опіків.
• Пакети для заморожених продуктів	✓✗	Лише вогнетривкі або придатні для кип'ятіння. Не мають бути герметично закриті. Якщо необхідно, проколіть виделкою.
Парафінований папір або папір, який не пропускає жир	✓	Можна використовувати для утримання вологи та запобігання розбризкуванню.

✓ **Рекомендовано**

✓✗ **Використовувати обережно**

✗ **Небезпечно**

ЧИЩЕННЯ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ

Щоб уникнути накопичення жиру і часточок продуктів описані нижче деталі мікрохвильової печі слід регулярно чистити:

- зовнішні і внутрішні поверхні;
- дверцята і ущільнювач;
- скляна тарілка і роликова опора.

ЗАВЖДИ слідкуйте, щоб ущільнювач дверцят був чистим, а самі дверцята щільно закривались.

Нехтування вимогами щодо чищення печі може призвести до псування її поверхні, що негативно вплине на роботу пристрою і створить небезпеку для здоров'я.

1. Чистьте зовнішню поверхню печі м'якою чистою ганчіркою і теплою мильною водою. Промийте і висушіть її.
2. Усувайте бризки і стійкі плями з внутрішньої поверхні печі і роликової опори за допомогою ганчірки, змоченої в мильній воді. Промийте і висушіть її.
3. Щоб вимочити засохлі часточки їжі і усунути запах, поставте горнятко з розведеним лимонним соком на скляну тарілку і нагрівайте впродовж 10 хвилин за максимального рівня потужності.
4. Мийте тарілку, яку можна мити у посудомийній машині, як тільки виникає така потреба.

НЕ ДОПУСКАЙТЕ потрапляння води у вентиляційні отвори. НІКОЛИ не використовуйте абразивні засоби чищення й хімічні розчинники. Будьте особливо обережні, коли чистите ущільнювачі дверцят, щоб часточки їжі:

- не накопичувалися;
- не заважали належному закриванню дверцят.

УКРАЇНСЬКА

УКРАЇНСЬКА

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Компанія Samsung постійно прагне покращувати свої вироби. Характеристики дизайну і ці вказівки з користування мікрохвильовою піччю може бути змінено без попередження.

Модель	**ME731KR, ME732KR, ME733KR**
Джерело живлення	230 В ~ 50 Гц
Споживання електроенергії Мікрохвилі	 1150 Вт
Вихідна потужність	100 Вт, 800 Вт (IEC-705)
Робоча частота	2450 МГц
Магнетрон	OM75S(31)
Спосіб охолодження	Охолоджувальний вентилятор
Розміри (Ш x В x Г) Зовнішня поверхня Камера печі	 489 x 275 x 320 мм 330 x 211 x 309 мм
Об’єм	20 літрів
Вага Нетто	 Близько 11,5 кг

Призначено для використання в нормальних умовах
Термін слуби: 7 років

ДЛЯ НОТАТОК

ДЛЯ НОТАТОК

ДЛЯ НОТАТОК

ME731KR,ME732KR,ME733KR_BWT_DE68-03893L-04_UK.indd 23 2014-07-17 3:42:30

Виробник : Samsung Electronics Co., Ltd /
Самсунг Електронікс Ко., Лтд

Адреса виробника :
(Maetan-дон) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу, Сувон-сі,
Гйонггі-до, Корея, 443-742

АДРЕСА ФАБРИКИ/АДРЕС ФАБРИКИ:
ЛОТ 2, ЛЕБУХ 2, НОРС КЛАНГ СТРЕЙТС, ЕРІА 21,
ІНДАСТРІАЛ ПАРК, 42000 ПОРТ КЛАНГ,
СЕЛАНГОР ДАРУЛ ЕСАН, МАЛАЙЗІЯ

Країна виробництва : Малайзія

Імпортер в Україні:
ТОВ "Самсунг Електронікс Україна Компані"
вул. Льва Толстого, 57, 01032, Київ, Україна

МАЄТЕ ЗАПИТАННЯ ЧИ КОМЕНТАРІ?

КРАЇНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-САЙТ
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-555-555	www.samsung.com/support
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500(GSM: 7799, VIP care 7700)	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	
KYRGYZSTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/kz_ru/support
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/support
MONGOLIA	7-495-363-17-00	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support (Ukrainian) www.samsung.com/ua_ru/support (Russian)

DE68-03893L-04

ME731KR
ME732KR
ME733KR

Микротолқынды пеш

Пайдаланушыға және тағам дайындауға арналған нұсқаулық

мүмкіндіктерді елестетіңіз

Samsung компаниясының бұл өнімін сатып алғаныңызға рахмет.

Samsung кепілдігіне құрылғының жұмысын түсіндіру үшін шалынған қоңыраулар, теріс орнатылған құрылғыны түзету немесе қалыпты тазалау немесе күтім көрсету жұмыстары кірмейді.

Planet First 100 % Recycled Paper

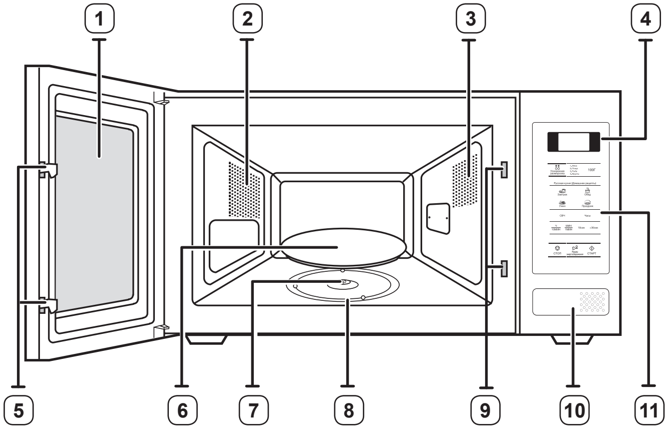
Бұл нұсқаулық кітапша 100 % қайта өңдеуден өткізуге болатын қағазға басылған.

SAMSUNG

МАЗМҰНЫ

Микротолқынды пеш (ME731KR) 2
Микротолқынды пеш (ME732KR) 3
Микротолқынды пеш (ME733KR) 3
Басқару панелі 4
Керек-жарақтары 4
Осы пайдаланушы нұсқаулығын қолдану 5
Қауіпсіздік туралы маңызды ақпарат 5
Белгішелер мен таңбалардың түсіндірмесі 5
Асқын микротолқын қуатының әсерінен сақтандыратын сақтық шаралары. 5
Қауіпсіздікке қатысты маңызды нұсқаулар...6
Аталған өнімді дұрыс пайдалану (Электр қуатын шығындау және Электрондық жабдық).....................8
Микротолқынды пешті орнату 9
Уақытты орнату...9
Ақаулық туындаса немесе күмән пайда болса не істеу керек 10
Тағам пісіру және қыздыру 10
Қуат мәндері..11
Пісіруді тоқтату...11
Пісіру уақытын реттеу..11
Қуатты үнемдеу режимін қосу 11
Орыс тағамдарын пісіру функциясын қолдану 12
Орыс тағамдарын жылдам даярлау/дайындау 12
Автоматты түрде жылдам жібіту функциясын қолдану 18
Автоматты түрде жылдам жібіту параметрлері.................................18
Тағамды бірнеше цикл бойынша дайындау 19
Ыдыстарды таңдауға байланысты ұсыныс 20
Микротолқынды пешті тазалау 21
Техникалық сипаттамалары 22

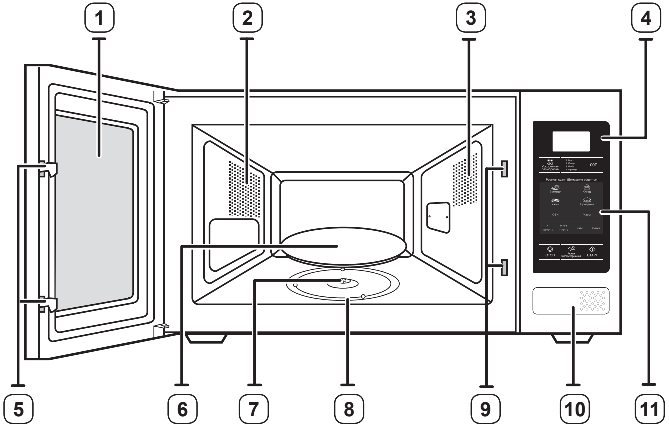
МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШ (ME731KR)



1. ЕСІГІ
2. ЖЕЛДЕТКІШ САҢЫЛАУЛАРЫ
3. ШАМ
4. БЕЙНЕБЕТ
5. ЕСІК БЕКІТПЕЛЕРІ
6. БҰРЫЛМАЛЫ ТАБАҚ
7. ЖАЛҒАСТЫРҒЫШ
8. АЙНАЛМАЛЫ ШЫҒЫРЫҚ
9. ҚАУІПСІЗДІК БЕКІТПЕСІНІҢ САҢЫЛАУЛАРЫ
10. ЕСІКТІ АШАТЫН ТҮЙМЕШІКТЕР
11. БАСҚАРУ ПАНЕЛІ

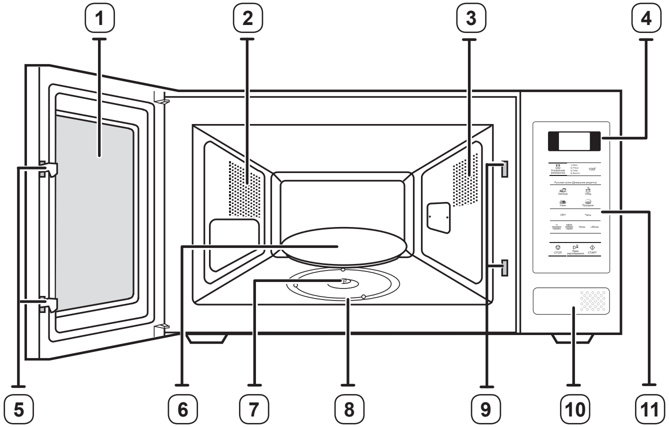
ME731KR,ME732KR,ME733KR_BWT_DE68-03893L-04_KK.indd 2 2014-07-17 3:47:18

МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШ (ME732KR)



1. ЕСІГІ
2. ЖЕЛДЕТКІШ САҢЫЛАУЛАРЫ
3. ШАМ
4. БЕЙНЕБЕТ
5. ЕСІК БЕКІТПЕЛЕРІ
6. БҰРЫЛМАЛЫ ТАБАҚ
7. ЖАЛҒАСТЫРҒЫШ
8. АЙНАЛМАЛЫ ШЫҒЫРЫҚ
9. ҚАУІПСІЗДІК БЕКІТПЕСІНІҢ САҢЫЛАУЛАРЫ
10. ЕСІКТІ АШАТЫН ТҮЙМЕШІКТЕР
11. БАСҚАРУ ПАНЕЛІ

МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШ (ME733KR)

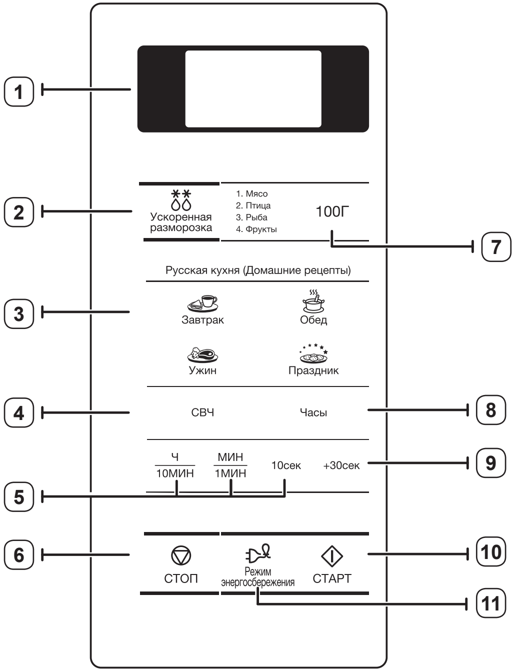


1. ЕСІГІ
2. ЖЕЛДЕТКІШ САҢЫЛАУЛАРЫ
3. ШАМ
4. БЕЙНЕБЕТ
5. ЕСІК БЕКІТПЕЛЕРІ
6. БҰРЫЛМАЛЫ ТАБАҚ
7. ЖАЛҒАСТЫРҒЫШ
8. АЙНАЛМАЛЫ ШЫҒЫРЫҚ
9. ҚАУІПСІЗДІК БЕКІТПЕСІНІҢ САҢЫЛАУЛАРЫ
10. ЕСІКТІ АШАТЫН ТҮЙМЕШІКТЕР
11. БАСҚАРУ ПАНЕЛІ

ME731KR,ME732KR,ME733KR_BWT_DE68-03893L-04_KK.indd 3 2014-07-17 3:47:18

КАЗАҚ

БАСҚАРУ ПАНЕЛІ

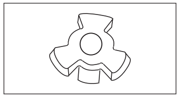


1. БЕЙНЕБЕТ
2. АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ЖЫЛДАМ ЖІБІТУ ФУНКЦИЯСЫ
3. АВТОМАТТЫ ҚЫЗДЫРУ/ ПІСІРУ ФУНКЦИЯСЫН ТАҢДАУ
4. МИКРОТОЛҚЫН ҚУАТЫНЫҢ ПАРАМЕТРЛЕРІН ОРНАТУ
5. ТАҒАМ ДАЙЫНДАУ УАҚЫТЫН РЕТТЕУ ТҮЙМЕШІГІ
6. ТОҚТАТУ/БОЛДЫРМАУ ТҮЙМЕШІГІ
7. ТАҒАМНЫҢ САЛМАҒЫН РЕТТЕУ ТҮЙМЕШІГІ
8. САҒАТТЫ ҚОЮ
9. +30 с ТҮЙМЕШІГІ
10. «БАСТАУ» ТҮЙМЕШІГІ
11. ҚУАТТЫ ҮНЕМДЕУ ТҮЙМЕШІГІ

КЕРЕК-ЖАРАҚТАРЫ

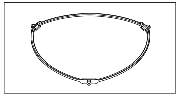
Құрылғының қандай үлгісін таңдап алғаныңызға қарай, онымен бірге әр түрлі жолмен қолдануға болатын бірнеше керек-жарақ жеткізіледі.

1. **Жалғастырғыш.** Пештің табанындағы мотордың білікшесіне орнатылып жеткізіледі.



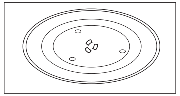
Мақсаты: жалғастырғыш бұрылмалы табақты айналдырады.

2. **Айналмалы шығырық.** Пеш табанының ортасына қойылады.



Мақсаты: айналмалы шығырық бұрылмалы табақты ұстап тұрады.

3. **Бұрылмалы табақ.** Айналмалы шығырықтың ортасындағы тетік арқылы жалғастырғышқа қойылады.



Мақсаты: бұрылмалы табақ — тамақ пісіретін негізгі орын болып табылады, оны тазалау үшін оңай алуға болады.

☛ Микротолқынды пешті айналмалы шығырық пен бұрылмалы табақсыз ІСКЕ ҚОСПАҢЫЗ.

ОСЫ ПАЙДАЛАНУШЫ НҰСҚАУЛЫҒЫН ҚОЛДАНУ

Сіз SAMSUNG микротолқынды пешін жаңа ғана сатып алдыңыз. Қолыңыздағы пайдаланушы нұсқаулығында, микротолқынды пеште тағам пісіруге қатысты маңызды ақпараттар қамтылған:

- Қауіпсіздік нұсқаулары
- Жарамды ыдыс-аяқ пен керек-жарақтар
- Тағам пісіруге қатысты пайдалы кеңес
- Тағам пісіруге қатысты ақыл-кеңес

ҚАУІПСІЗДІК ТУРАЛЫ МАҢЫЗДЫ АҚПАРАТ

ҚАУІПСІЗДІККЕ ҚАТЫСТЫ МАҢЫЗДЫ НҰСҚАУЛАР
МҰҚИЯТ ОҚЫП ШЫҒЫП, КЕЛЕШЕКТЕ ҚОЛДАНУ ҮШІН САҚТАП ҚОЙЫҢЫЗ.
Пешті қолданар алдында келесі нұсқаулардың орындалғанына көз жеткізіңіз.

- Құрылғыны тек осы пайдаланушы нұсқаулығында көрсетілген мақсатта ғана қолданыңыз. Бұл пайдаланушы нұсқаулығында көрсетілген “Ескертулер” мен “Қауіпсіздік нұсқауларында”, орын алуы ықтимал жағдайлар мен оқиғалардың барлығы бірдей қамтылмаған. Құрылғыны абайлап, сақтықпен орнатуға, күтім көрсетуге, іске қосуға өзіңіз міндеттісіз.
- Себебі төменде көрсетілген нұсқауларда құрылғының әр түрі қамтылғандықтан, сіздің микротолқынды пешіңіздің техникалық сипаттамасы, осы нұсқаулықта көрсетілген құрылғылардан сәл өзгеше болуы және ескерту белгілерінің барлығы бірдей сізге қатысты болмауы мүмкін. Толғандырып жүрген мәселе немесе сұрағыңыз болса, жақын орналасқан жергілікті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз немесе www.samsung.com веб-сайтынан ақпарат және көмек алыңыз.
- Бұл микротолқынды пеш тағам ысытуға арналған. Бұл тек үйде ғана қолдануға арналған. Матаны немесе дән толтырылған жастықшаларды қыздырмаңыз, жанып кетуі және өртке ұласуы мүмкін. Құрылғыны дұрыс немесе тиісті түрде қолданбау нәтижесінде бірнәрсе бүлінсе, өндіруші жауапкершілік көтермейді.
- Пешті таза ұстамаған жағдайда, оның бетінің сапасы кетіп, құрылғының қолданыс мерзімінің уақытынан бұрын аяқталуына әсер етуі және қатерлі жағдайлар орын алуы мүмкін.

БЕЛГІШЕЛЕР МЕН ТАҢБАЛАРДЫҢ ТҮСІНДІРМЕСІ

⚠ **ЕСКЕРТУ**	Ауыр жарақат немесе өлімге әкелетін **қатерлі жағдайлар немесе қауіпті әрекеттер**.
⚠ **АБАЙ БОЛЫҢЫЗ**	Кішігірім жарақат немесе мүлікке зиян келтіретін **қатерлі жағдайлар немесе қауіпті әрекеттер**.

Ескерту; Өрт қатері	Ескерту; Бет жағы ыстық
Ескерту; Тоқ	Ескерту; Жарылғыш зат
Әрекет ЕТПЕҢІЗ.	Нұсқауларды тура орындаңыз.
БҰЗБАҢЫЗ.	Ашаны розеткадан суырыңыз.
Қол ТИГІЗБЕҢІЗ.	Электр тоғының қатеріне түспес үшін құрылғыны жерге қосыңыз.
Қызмет көрсету орталығына хабарласып көмек алыңыз.	Ескерім
Маңызды	

АСҚЫН МИКРОТОЛҚЫН ҚУАТЫНЫҢ ӘСЕРІНЕН САҚТАНДЫРАТЫН САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ.

Төмендегі сақтық шаралары орындалмаса, микротолқын қуатының қатеріне ұшырауыңыз мүмкін.

(a) Ешқашан есігі ашық тұрған пешті іске қосам деп әрекет жасауға немесе қауіпсіздік тетігін (есіктің бекітпесі) бұзуға немесе қауіпсіздік тетігінің саңылауларына бөгде зат сұғуға болмайды.

(b) Пештің есігі мен алдыңғы жағының арасына ештеңе қыстырмаңыз немесе тығыздағыштарға тағам немесе тазалағыш заттың қалдықтары жиналуына ЖОЛ БЕРМЕҢІЗ. Есік пен есік тығыздағышының беттерін, пешті қолданып болғаннан кейін дымқыл шүберекпен сүртіп, содан кейін жұмсақ, құрғақ шүберекпен тазалаңыз.

(c) Пеш бұзылып қалса, оны өндіруші тарапынан микротолқынды пешті жөндеу бойынша дайындықтан өткізілген техник жөндемейінше ІСКЕ ҚОСПАҢЫЗ.
Пеш есігінің дұрыс жабылуы мен төмендегілерге еш нұқсан келмеудің ерекше маңызы бар:

ҚАЗАҚ

(1) есік (майысқан)
(2) есіктің топсалары (сынық немесе босап қалған)
(3) есіктің тығыздағышы және тығыздағыш беттер

(d) Бұл пешті өндіруші тарапынан микротолқынды пешті жөндеу бойынша дайындықтан тиісті түрде өткізілген техниктен басқа адам жөндеуге тиіс емес.

Бұл 2-ші топтағы, B санатына жататын ISM құрылғысы. 2-ші топқа радио-жиіліктегі қуатты электромагнитті сәуле ретінде, материалдарды өңдеу үшін арнайы шығаратын ISM құрылғыларының барлығы, сондай-ақ EDM және доғамен дәнекерлейтін құрылғылар да жатады. B санатына тұрмыста қолдануға арналған немесе төмен кернеулі желіге тіке жалғанған тұрғын үй кешендерінде қолданылатын құрылғылар жатады.

Құрылғының керек-жарақтарын ауыстыру немесе косметикалық зақымдарды жөндеу жұмыстарын, пайдаланушы құрылғыға зақым келтірсе және/немесе керек-жарақтарын жоғалтып алса, Samsung жөндеу жұмыстарын ақылы түрде іске асырады. Бұған келесі жағдайлар жатады:

(a) Соғылған, сызылған немесе сынған есік, тұтқа, сыртқы панель немесе басқару панелі.
(b) Сынған немесе жоғалып кеткен науа, сырғыма жол, жалғастырғыш немесе темір тор.

ҚАУІПСІЗДІККЕ ҚАТЫСТЫ МАҢЫЗДЫ НҰСҚАУЛАР

Осы қауіпсіздік нұсқауларының орындалуына әрқашан назар аударыңыз.

⚠ ЕСКЕРТУ				
Микротолқынды пешті тек білікті маман ғана өзгертуге немесе жөндеуге тиіс.	✔	✔	✔	✔
Тұмшаланып жабылған сауыттардағы сұйық заттарды және басқа тағамдарды микротолқын функциясымен қыздырмаңыз.	✔	✔	✔	✔
Өз қауіпсіздігіңізді қамтамасыз ету үшін, жоғары қысымдағы су бүріккіш немесе бумен тазалайтын құралдарды қолданбаңыз.	✔	✔	✔	✔
Бұл құрылғыны қыздырғыштың, тұтанғыш заттың қасына орнатпаңыз; ылғалды, майлы немесе шаңды жерге қойып немесе күн сәулесі тура түсетін және су ағатын немесе газ шығатын жерге; тегіс емес жерге қоймаңыз.	✔	✔	✔	✔
Бұл құрылғыны жергілікті және мемлекеттік ережелерге сай дұрыс жерге қосу керек.	✔	✔	✔	✔
Құрылғының ашасы қосылатын ағытпалар мен контакттарын, шаң немесе су тәрізді басқа заттардан құрғақ шүберекті қолданып мезгіл-мезгіл тазалап отырыңыз.	✔	✔	✔	✔
Қуат сымын тартпаңыз немесе қатты майыстырмаңыз немесе үстіне ауыр зат қоймаңыз.	✔	✔	✔	✔
Газ шығып кеткен кезде (мысалы, пропан, сұйылтылған газ т.с.с.) құрылғы ашасына қол тигізбей, бөлмені дереу желдетіңіз.	✔	✔	✔	✔
Ашаны дымқыл қолмен ұстамаңыз.	✔	✔	✔	✔
Іске қосылып тұрған құрылғыны ашасынан тартып электр желісінен ағытуға болмайды.	✔	✔	✔	✔
Саусақтарыңызды немесе бөгде затты құрылғыға сұқпаңыз, егер оған бөгде зат, мысалы су кіріп кеткен жағдайда, ашаны розеткадан суырыңыз да, жақын қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.	✔	✔	✔	✔
Құрылғыға шамадан тыс күш салмаңыз немесе баспаңыз.	✔	✔	✔	✔
Пешті раковина немесе шыны тәрізді осал заттардың үстіне қоймаңыз. (Ас үй қаптамасына қойылатын үлгі ғана)	✔	✔		
Құрылғыны бензол, сұйылтқыш, алкоголь, бумен тазалағыш немесе жоғары қысыммен тазалағыш заттармен тазаламаңыз.	✔	✔	✔	✔
Кернеу, жиілік және тоқ параметрлерінің, өнімнің техникалық параметрлеріне сай келетініне көз жеткізіңіз.	✔	✔		✔
Ашаны розеткаға мықтап сұғыңыз. Көп ашалы адаптерді, ұзартқыш сымды немесе электр трансформаторын қолданбаңыз.	✔	✔	✔	
Қуат сымын темір затқа ілмеңіз, оны заттардың арасынан өткізіп төсеңіз немесе құрылғының артынан өткізіңіз.	✔	✔	✔	
Бүлінген ашаны, бүлінген қорек сымын немесе босап қалған розетканы қолданбаңыз. Құрылғының ашасы немесе қорек сымы бұзылса, жақындағы қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.	✔	✔	✔	✔
Бұл құрылғылар жеке тұрған таймер немесе қашықтан басқару құралының көмегімен басқарылмайды.	✔	✔		
Пешке су құюға немесе суды тура бүркуге болмайды.	✔	✔		
Пештің үстіне, ішіне немесе есігінің үстіне зат қоюға болмайды.	✔	✔	✔	
Құрт-құмырысқаларды құртуға арналған бүріккіш тәрізді тұтанғыш затты пештің бетіне шашпаңыз.	✔	✔		
Балаларды құрылғымен ойнамас үшін қадағалап отыру керек	✔	✔	✔	✔
Бұл құрылғы көлік құралдарына, ұзақ жолсапар көліктеріне немесе сол сияқты көліктерге орнатуға арналмаған.	✔	✔	✔	✔
Пештің ішіне тұтанғыш зат салып сақтауға болмайды. Құрамында спирті бар тағамдарды немесе сусындарды қыздырған кезде өте сақ болыңыз, себебі спирттің буы пештің ыстық бөлігіне тиіп кетуі мүмкін.	✔		✔	✔
Микротолқынды пешті тек ас үй қаптамасының үстіне қойып пайдалану керек, микротолқынды пешті жиһаздың ішіне қоюға болмайды. (Ас үй қаптамасына қойылатын үлгі ғана)	✔	✔	✔	✔

ЕСКЕРТУ : Құрылғы мен оның қол жететін бөліктері, құрылғыны іске қосқан кезде қызып тұрады. Қыздырғыш элементтерге қол тиіп кетпес үшін абай болу керек. 8 жасқа толмаған балаларды, үнемі байқап отырмаған жағдайда құрылғыдан алыс ұстау керек.	✓	✓	✓	✓
ЕСКЕРТУ: Балаларға пешті дұрыс қолданбағанда қатерлі жағдайлардың орын алатындығын түсіндіріп, оларға тиісті нұсқаулар бергеннен кейін микротолқынды пешті қауіпсіз қолдана алса ғана, ешкімнің қадағалауынсыз пайдалануға рұқсат етіңіз.	✓	✓	✓	✓
Бұл құрылғыны 8 жасқа толған және одан асқандар ғана қолдануға тиіс және кембағал, сезім мүкістігі бар немесе ақыл-есі кем, құрылғыны қолдану тәжірибесі жоқ не қолдана білмейтін адамдар құрылғыны қауіпсіз қолдану, қатерлі жағдайлар туралы нұсқау алса немесе тиісті адамның қадағалауы бойынша пайдалануға тиіс. Балалар құрылғымен ойнамауға тиіс. Балалар үлкендердің қарауынсыз тазалау немесе күтім көрсету жұмыстарын орындамауға тиіс.	✓	✓	✓	✓
ЕСКЕРТУ: Егер есік немесе есік тығыздағыштарына нұқсан келсе, микротолқынды пешті уәкілетті техник маман жөндегенше іске қосуға болмайды.	✓	✓	✓	✓
ЕСКЕРТУ: Микротолқын қуатынан қорғайтын қақпақты алуды қажет ететін жөндеу немесе техникалық күтім көрсету жұмыстарын, білікті маманнан басқа адамдар жүзеге асырса, бұл олар үшін қатерлі.	✓	✓	✓	✓
ЕСКЕРТУ: Электр қатеріне түсіп қалмас үшін, құрылғы шамын ауыстырар алдында оның электр желісінен ағытулы екеніне көз жеткізіңіз.	✓	✓	✓	
ЕСКЕРТУ: Сұйық тағамдар мен басқа да тағамды тұмшаланып жабылған сауыттарда қыздыруға болмайды, себебі олар жарылуы мүмкін.	✓		✓	✓
ЕСКЕРТУ: Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда қол жететін бөлшектері қызып тұруы мүмкін. Жас балалар күйіп қалмас үшін оларды құрылғыдан алыс ұстаңыз.	✓		✓	
Есікті ашып-жапқан кезде балаларды алыс ұстаңыз, себебі олар есікке соғылып қалуы немесе саусақтарын есікке қыстырып алуы мүмкін.	✓	✓	✓	✓
ЕСКЕРТУ: Микротолқынды пеште сусындарды қыздырған кезде кенет тасып кетуі мүмкін, сондықтан да, сауытты абайлап ұстау керек; Бұндай жағдайдың алдын алу үшін, оларды ӘРҚАШАН пешті сөндіргеннен кейін, температура біркелкі болуы үшін кем дегенде 20 секунд пештің ішіне қоя тұрыңыз. Қажет болса, қыздырып жатқанда араластырыңыз және ӘРҚАШАН қыздырып болғаннан кейін араластырыңыз. Бу шалып кетсе, төмендегі әрекеттерді орындап, АЛҒАШҚЫ ЖӘРДЕМ көрсетіңіз: • Бу шалып кеткен жерді кем дегенде 10 минут суық суға малыңыз. • Таза, құрғақ дәкемен жабыңыз. • Ешбір крем, май немесе лосьон жақпаңыз.	✓	✓	✓	✓

Науаны немесе торды тағам пісіріп болғаннан кейін суға дереу салмаңыз, себебі науа немесе тор сынып кетуі немесе оларға зақым келуі мүмкін.				✓
Микротолқынды пешті тағамды майға батырып қуыру үшін пайдаланбаңыз, себебі, май температурасын бақылау мүмкін емес. Бұның нәтижесінде ыстық тұрған сұйықтық кенет тасып төгілуі мүмкін.	✓			✓
Құрылғы іске қосылып тұрғанда қызып кетеді. Пештің ішіндегі қыздырғыш элементтерге қол тиіп кетпес үшін абай болу керек.	✓		✓	✓
ЕСКЕРТУ: Баланы тамақтандыратын шөлмектің және балалар тағамы салынған қалбырлардың ішіндегісін берер алдында араластыру немесе шайқау керек және күйіп қалмас үшін температурасын тексеру керек;			✓	
Бұл құрылғы кембағал, сезім мүкістігі бар немесе ақыл-есі кем, құрылғыны қолдану тәжірибесі жоқ не қолдана білмейтін адамдар (балаларды қоса алғанда) қолдануға арналмаған. Олар осы құрылғыны өз қауіпсіздігін қамтамасыз ететін адамның нұсқауы немесе қадағалауы бойынша пайдалануға тиіс.	✓	✓	✓	✓
Пештің камерасына және басқару паneліне қол оңай жету үшін, оны дұрыс бағытта және биіктікте орнату керек.	✓	✓	✓	✓
Пешті ең алғаш рет іске қосар алдында, пештің ішіне су қойып 10 минут қосу керек, содан кейін қолдана беруге болады.	✓	✓	✓	✓
Микротолқынды пешті оның ашасына қол жететіндей етіп орнату керек. Егер пештен тосын шуыл, көңірсіген немесе түтін иісі шықса, ашаны дереу розеткадан суырыңыз да, жақын қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.	✓	✓	✓	✓
Тазалаған кезде құрылғының беті бұрыңғысынан да қатты ысып кетуі мүмкін, балаларды алыс ұстау керек. (Тазалау функциясы бар үлгіге ғана қатысты)		✓	✓	
Жиналып қалған қоқысты тазалмай тұрып арылтып, пешті тазалаған кезде оның ішінде қалдыруға болатын ыдыстарды пеш ішінде қалдыра беруге болады. (Тазалау функциясы бар үлгіге ғана қатысты)	✓	✓	✓	✓
Құрылғыны орнатып болғаннан кейін электр желісінен ағыту мүмкін болуға тиіс. Құрылғыны желіден ағыту үшін оның ашасы қол жететін жерде тұруға тиіс немесе сымға қолданыстағы ережеге сай айырып-қосқыш орнатылуға тиіс. (Кіріктірілген үлгіге ғана қатысты)	✓	✓	✓	✓
Қорек сымы бүлініп қалса, қатерлі жағдай орын алмас үшін оны өндіруші немесе өндірушінің уәкілетті агенті немесе білікті адам ауыстыруға тиіс.		✓		

ҚАЗАҚ

	АБАЙ БОЛЫҢЫЗ				
★	Тек микротолқынды пеште қолдануға болатын ыдыс-аяқтарды ғана қолданыңыз; металл сауыттардың ешқайсысын, жиектері алтын немесе күміспен жалатылған ас ыдыстарын, істік, шанышқыларды т.с.с. ешқашан ҚОЛДАНБАҢЫЗ; Қағаз немесе пластик қалталардың сымтемірден жасалған бауларын алыңыз. Себебі : Электр жарқылы немесе тұйығы пайда болып, пешті бүлдіруі мүмкін.	✔		✔	✔
★	Тағамды пластик немесе қағаз сауыттарға салып қыздырған кезде, пештен көз алмаңыз, себебі бұлар тұтап кетуі мүмкін.	✔		✔	
⊘	Микротолқынды пешті қағаз немесе киім кептіру үшін қолданбаңыз.	✔		✔	✔
★	Аз тағамды қыздырған кезде қатты ысып және күйіп кетпес үшін қысқа қыздыру уақытын қолданыңыз.	✔		✔	✔
🔌	Егер түтін шыққаны байқалса, құрылғыны сөндіріңіз немесе оны электр желісінен ағытыңыз да, жалын шыққаны байқалса оны басу үшін есікті ашпаңыз;	✔		✔	✔
★	Пешті мезгіл-мезгіл тазалап, тағамның қалдықтарын алып отыру керек;	✔	✔		✔
⊘	Қорек сымы немесе ашасын суға батырмаңыз, қорек сымын қызу көзінен алыс ұстаңыз.	✔	✔		
⊘	Қабығы аршылмаған немесе бітеулей пісірілген жұмыртқаны микротолқынды пеште қыздыруға болмайды, себебі олар жарылып кетуі, тіптен қыздырып болғаннан кейін де жарылуы мүмкін; Сондай-ақ, ауа өткізбейтін немесе тұмшаланып жабылған шөлмектерді, қалбырларды, сауыттарды, бітеу жаңғақтарды, қызанақтарды т.с.с. қыздырмаңыз.			✔	✔
⊘	Желдеткіш саңылауларды киіммен немесе қағазбен бітемеңіз. Пештен ыстық ауа шығатындықтан, бұндай заттар өртенуі мүмкін. Сондай-ақ, пеш қатты қызып кетіп, автоматты түрде сөніп, әбден суығанша сөнген қалпы тұруы мүмкін.	✔		✔	
✋	Байқаусызда күйіп қалмас үшін, тағамды пештен алар кезде әрқашан пешке арналған қолғапты қолданыңыз.			✔	
✋	Пештің қыздырғыш элементтеріне немесе ішкі қабырғасына ешқашан пеш суығанша қол тигізбеңіз.			✔	
★	Сұйық заттарды қыздырудың орта тұсына келгенде немесе қыздырып болғаннан кейін араластырыңыз және қыздырып болғаннан кейін кенет тасып кетпес үшін 20 секунд қоя тұрыңыз.			✔	
★	Пештің есігін ашқан кезде, ыстық ауа немесе буға күйіп қалмас үшін қолдың ұзындығындай жерде алыс тұрыңыз.			✔	
⊘	Бос тұрған микротолқынды пешті іске қоспаңыз. Қауіпсіздікті сақтау мақсатында микротолқынды пеш автоматты түрде 30 минутқа сөнеді. Микротолқынды пеш кенет іске қосылып кетсе микротолқын қуатын сіңіру үшін оның ішіне әрқашан бір стакан су қойып қоюды ұсынамыз.	✔			✔
⊘	Түрпілі тазалағыш заттар немесе өткір металл қырғыштарды пеш есігінің шынысын тазалау үшін пайдаланбаңыз, себебі бұндай заттар шыны бетіне сызат түсіріп оның шытынап кетуіне алып келеді.	✔			✔
★	Пешті осы нұсқаулықта көрсетілген қашықтықтарды сақтап орнатыңыз. (Микротолқынды пешті орнату тарауын қараңыз)	✔		✔	
★	Пештің қасында орналасқан розеткаларға басқа электр құрылғыларын жалғаған кезде абай болыңыз.	✔	✔	✔	

АТАЛҒАН ӨНІМДІ ДҰРЫС ПАЙДАЛАНУ (ЭЛЕКТР ҚУАТЫН ШЫҒЫНДАУ ЖӘНЕ ЭЛЕКТРОНДЫҚ ЖАБДЫҚ)

(Жеке қоқыс жинайтын жүйесі бар елдерге қатысты)

Өнімдегі, акцессуардағы немесе нұсқаулықтағы бұл таңбалау өнімді және оның электрондық аксессуарларын (мысалы, қуат беру құрылғысын, құлаққаптың, USB кабелін), олардың қызмет ету мерзімі өткен соң, үйде басқа мақсатта пайдалануға болмайтындығын білдіреді. Қалдықтардың бақыланбайтын пайдаланылуынан қоршаған ортаға немесе адам денсаулығына зиян келтірудің алдын алу үшін бұл заттарды басқа қалдық түрлерінен бөлек алып қойыңыз және оларды материалдық ресурстарды екінші рет пайдалану үшін қолданыңыз.

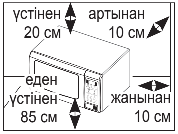
Үйде пайдаланушылар экологиялық қауіпсіз түрде қайта өңдеу үшін осы өнімді қай жерден және қалай алуға болатынын анықтау мақсатында, осы өнімді сатып алған жердегі ретейлермен немесе оның жергілікті кеңсесімен хабарласуы тиіс.

Іскерлік пайдаланушылар сату-сатып алу шартының талаптары мен ережелерін тексеру үшін өзінің жабдықтаушысымен хабарласуы тиіс. Осы өнім және оның электрондық аксессуарлары жойылатын басқа пайдаланылған қаптамалармен араласып кетпеуі тиіс.

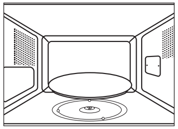
МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІ ОРНАТУ

Пешті тегіс, жазық, еденнен 85 см биік жерге қойыңыз. Пеш қойылатын бет, пештің салмағын көтере алатындай мықты болуға тиіс.

1. Пештің айналасының жақсы желдетілуін қамтамасыз етіңіз. Ол үшін артқы жағынан 10 см, екі жақ жанынан 20 см ашық орын қалдырыңыз.



2. Пештің ішіндегі орам материалдарының барлығын алыңыз.
Айналмалы шығырық пен бұрылмалы табақты орнатыңыз.
Бұрылмалы табақтың еркін айнала алатындығына көз жеткізіңіз.



3. Микротолқынды пешті оның сымына қол жететіндей етіп орнату керек.

☛ Қорек сымы бүлініп қалса, оның орнына өндіруші немесе оның агентінен алуға болатын арнайы сым немесе құрастырылған жинақты орнатуға болады.
Өз қауіпсіздігіңізді қамтамасыз ету үшін сымды тек үшін тармақты, 230 Вольт, 50 Гц, АТ розеткаға жалғаңыз. Құрылғының қорек сымына зақым келсе, орнына арнайы сым ғана салынуға тиіс.

☛ Микротолқынды пешті кәдімгі пештің немесе радиатордың қасы тәрізді ыстық немесе ылғалды жерге қоймаңыз. Электр желісінің параметрлері осы құрылғының сипаттамасында көрсетілген параметрлерге міндетті түрде сай келуге тиіс. Микротолқынды пешті ең алғаш іске қоспас бұрын, пештің іші мен тығыздағышын дымқыл шүберекпен тазалаңыз.

УАҚЫТТЫ ОРНАТУ

Сіздің микротолқынды пешіңізге кіріктірілген сағат орнатылған. Пешті қуат көзіне қосқан кезде бейнебетте автоматты түрде «12:00» көрсетіледі.
Ағымдық уақытты орнатыңыз. Уақытты 24-сағаттық немесе 12-сағаттық режим бойынша қоюға болады. Сағатты келесі жағдайларда орнату керек:

- микротолқынды пешті алғаш орнатқанда және оны тоққа алғаш рет қосқан кезде;
- электр қуаты өшіп қалғанда.

Жазғы және қысқы уақыттарды ауыстырған кезде сағатты қайта орнатуды ұмытпаңыз.

1. Сағатты қою үшін...

24-сағаттық режимде
12-сағаттық режимде
Часы түймешігін бір немесе екі рет басыңыз.

Часы

2. Сағатты **Ч** түймешігімен минутты **МИН** түймешігінің көмегімен орнатыңыз.

Ч	МИН
10МИН	1МИН

3. Сағатты дәл орнатып болғаннан кейін іске қосу үшін **Часы (Сағат)** түймешігін басыңыз.

Часы

Нәтижесінде: микротолқынды пешті қосқан кезде бейнебетте ағымдық уақыт көрсетіледі.

ME731KR,ME732KR,ME733KR_BWT_DE68-03893L-04_KK.indd 9 2014-07-17 3:47:24

АҚАУЛЫҚ ТУЫНДАСА НЕМЕСЕ КҮМӘН ПАЙДА БОЛСА НЕ ІСТЕУ КЕРЕК

Төмендегі ақаулықтардың бірі орын алса, көрсетілген шешімдерді қолданып түзетіп көріңіз.

Бұл қалыпты жағдай.

- Пештің ішінде конденсат пайда болады.
- Есіктің айналасы мен корпустың сыртынан жел үрлейді.
- Есіктің айналасы мен корпус сыртында жарық шағылысады.
- Есіктің маңайы мен саңылаулардан бу шығады.

Пеш Старт (Бастау) (◇) түймешігін басқан кезде пеш іске қосылмайды.

- Есік әбден жабылды ма?

Тағам мүлде піспеген.

- Таймерді дұрыс орнаттыңыз ба және **Старт (Бастау)** (◇) түймешігі басылды ма?
- Есік әбден жабылды ма?
- Электр желісінің жүктемесін артып, сақтандырғыш жанып немесе айырып-қосқыш іске қосылған жоқ па?

Тағам қатты пісіп кеткен немесе шала піскен.

- Тағамның түріне сай келетін пісіру уақыты орнатылды ма?
- Осы тағамның түріне сай келетін қуат мәні таңдалды ма?

Пештің ішінде жарқыл және сытыр пайда болады.

- Металл жиегі бар ыдысты қолдандыңыз ба?
- Шанышқы немесе басқа металл ас құралы пештің ішінде қалып қойған жоқ па?
- Алюминий фольга пештің ішкі қабырғаларына өте жақын орналасқан жоқ па?

Микротолқынды пеш радио немесе теледидарға бөгеуіл жасайды.

- Микротолқынды пеш жұмыс істеп тұрған кезде теледидар мен радиода аздаған бөгеуіл пайда болуы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай. Бұндай мәселе орын алмау үшін пешті теледидардан, радиодан және антеннадан алыс орнатыңыз.
- Пештің микропроцессорына бөгеуіл әсер етсе, бейнебет параметрлері бастапқы қалпына келуі мүмкін. Бұндай мәселені шешу үшін қуат сымына ағытып, қайта қосыңыз. Уақытты қайта қойыңыз.

Жоғарыда көрсетілген ақыл-кеңес ақаулықты түзетуге көмектеспесе, жергілікті дилерге немесе SAMSUNG тұтынушыға қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

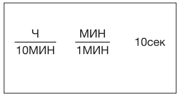
ТАҒАМ ПІСІРУ ЖӘНЕ ҚЫЗДЫРУ

Төменде тағамды қалай пісіруге немесе қыздыруға болатындығы туралы айтылған.
Пешті қараусыз қалдырардың алдында ӘРҚАШАН параметрлерін тексеріңіз.
Тағамды бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз да, есікті жабыңыз.

1. **СВЧ** түймешігін басыңыз.

Нәтижесінде: бейнебетте ең үлкен қуат мәні 800 Вт көрсетіледі.
СВЧ түймешігін қажетті қуат мәнін таңдағанша басыңыз. Қуат мәндері көрсетілген кестені келесі беттен қараңыз.

2. Тағам дайындау уақытын **10 мин**, **1 мин** және **10 сек** түймешіктерімен таңдаңыз.



3. **Старт (Бастау)** (◇) түймешігін басыңыз.

Нәтижесінде: пештің жарықтамасы жанады, бұрылмалы табақ айнала бастайды.
Пештегі тағам пісе бастайды, пісіп болғаннан кейін төрт рет дыбыстық сигнал естіледі.

☛ Бос тұрған микротолқынды пешті ешқашан қоспаңыз.

ME731KR,ME732KR,ME733KR_BWT_DE68-03893L-04_KK.indd 10 2014-07-17 3:47:24

ҚУАТ МӘНДЕРІ

Төменде қолжетімді қуат мәндері көрсетілген.

Қуат мәні	Қуат мәні
ҚУАТ ШЫҒЫСЫ	800 Вт
ОРТАШАДАН ЖОҒАРЫ	600 Вт
ОРТАША	450 Вт
ОРТАШАДАН ТӨМЕН	300 Вт
ЖІБІТУ (❄)	180 Вт
ТӨМЕН	100 Вт

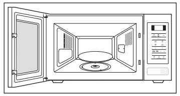
Егер жоғарырақ қуат мәнін таңдасаңыз, пісіру уақытын азайту керек.

Қуат мәнін азырақ деңгейге қою үшін, пісіру уақытын ұзарту керек.

ПІСІРУДІ ТОҚТАТУ

Тағам пісіруді кез келген уақытта тоқтатып, тағамды тексеруіңізге болады.

1. Тағам дайындауды уақытша тоқтату үшін есікті ашыңыз.



   Нәтижесінде: тағам дайындау тоқтайды. Тағам дайындауды тоқтату үшін, есікті жауып, **Старт (Бастау)** (◇) түймешігін қайта басыңыз.

2. Тағам дайындауды біржола тоқтату үшін **Стоп (Тоқтату)** (▽) түймешігін басыңыз.

   Нәтижесінде: тағам пісіру тоқтайды. Тағам пісіру параметрлерін бастапқы қалпына қою үшін **Стоп (Тоқтату)** (▽) түймешігін қайта басыңыз.

Кез келген параметрді тағам пісіруді бастамай тұрып **Стоп (Тоқтату)** (▽) түймешігін басып тоқтатуыңызға болады.

ПІСІРУ УАҚЫТЫН РЕТТЕУ

Пісіру уақытын **+30сек** түймешігін басып ұзартуға болады.

1. Пісіру уақытын әрбір қосқыңыз келген 30 секунд үшін **+30 сек** түймешігін басып ұзартуға болады.

2. **Старт (Бастау)** (◇) түймешігін басыңыз.

ҚУАТТЫ ҮНЕМДЕУ РЕЖИМІН ҚОСУ

Пеш қуатты үнемдеу режимімен жабдықталған. Бұл функция пеш қолданылмаған кезде электр қуатын үнемдеуге көмектеседі.

- Егер пеш 5 минут бойы қолданылмай тұрса, автоматты түрде қуатты үнемдеу режиміне ауысады. Осы кезде пештің бейнебетінен ешнәрсе көрсетілмейді және пешті қолдануға болмайды.

- Қуатты үнемдеу режимінен шығу үшін есікті жабыңыз. Бейнебетте «0» көрсетіледі. Пешті содан кейін қолдана беруге болады.
- Қуатты үнемдеу режимін қосу үшін пештің басқару панеліндегі тиісті түймешікті басыңыз.

ОРЫС ТАҒАМДАРЫН ПІСІРУ ФУНКЦИЯСЫН ҚОЛДАНУ

ҚАЗАҚ

Жылдам қыздыру функциясын қолданғанда пісіру уақыты автоматты түрде орнайды.
Үстелге тартылатын тағам мәзірі санын тиісті Жылдам қыздыру түймешігін қажетінше басып реттеуге болады.
Алдымен, тағамды бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз да, есікті жабыңыз.

1. Орыс тағамдарын пісіру түймешігін (Завтрак/Обед/Ужин/Праздник) қажетінше басыңыз.

2. Бастау (◇) түймешігін басыңыз.

Нәтижесі: Бұл режим аяқталған кезде:

1) Пештен төрт рет сигнал естіледі.
2) Тағам даярлау аяқталғанын ескертетін сигнал 3 рет естіледі. (минут сайын бір рет)
3) Содан кейін ағымдық уақыт қайта көрсетіледі.

Микротолқынды пеште қолдануға болатын ыдысты ғана пайдаланыңыз.

ОРЫС ТАҒАМДАРЫН ЖЫЛДАМ ДАЯРЛАУ/ДАЙЫНДАУ

Келесі кестеде орыс тағамдарын пісіруге арналған әр түрлі бағдарламалар, тағамның мөлшері, қоя тұру уақыты және тиісті ұсыныстар берілген.

1. ТАҢҒЫ АС (Завтрак)

Код	Тағам	Тағамның мөлшері	Қоспалары
1	**Сұлы ботқасы**	200 г	Сұлы ұлпалары «Геркулес» – 30 г Қант – 5 г Тұз – 0,5 г Қайнаған су – 150 мл Суық сүт – 50 мл
	< Ұсыныстар >		
	Ұлпаны шұңғыл табаққа салып, қант және тұз салыңыз. Қайнап тұрған судан қосып, жақсылап араластырыңыз. Терең пластик қақпақпен жабыңыз. Даярлай бастаңыз. Дыбыстық сигналдан кейін ботқаны пештен алыңыз. Сүт қосып, жақсылап араластырыңыз. Қақпақ жауып, даярлау үрдісін жалғастырыңыз.		
2	**Қарақұмық ботқасы**	200 г	Қарақұмық – 100 г Тұз – 2 г Қайнаған су – 300 мл
	< Ұсыныстар >		
	Қарақұмық ботқасын шұңғыл табаққа салып, тұз қосыңыз. Қайнап тұрған судан қосып, жақсылап араластырыңыз. Терең қақпақпен жабыңыз. Даярлай бастаңыз.		
3	**Пашот жұмыртқасы**	1 дана	Жұмыртқа – 1 дана. Су – 150 мл Орыс сірке суы 9% – 10-15 мл
	< Ұсыныстар >		
	Сірке суы қосылған су құйылған кесені микротолқынды пешке қойыңыз. Су қайнатыңыз. Дыбыстық сигнал естілгеннен кейін сірке суы қосылған су құйылған кесені пештен алыңыз. Суды ортасы шұңғыл болғанша үйіріп араластырып, осы жерге қабығы аршылған жұмыртқаны құйыңыз. Дайындауды жалғастырыңыз.		

Код	Тағам	Тағамның мөлшері	Қоспалары
4	**Жасыл бұршақ қосылған шұжықтар**	Шұжық – 2 дана Ыстық бұршақ - 132 г	Шұжық – 2 дана, әрбірі 50 г Сары май – 5 г Консервленген бұршақ -135 г (сұйығы жоқ)
	< Ұсыныстар >		
	Шұжықтың қабығын аршып, шанышқымен тесіп, шұңғыл шараға салып, сары майдан қосыңыз. Майдың үстіне консервленген бұршақтарды салыңыз. Даярлай бастаңыз.		
5	**Омлет**	130-135 г	Жұмыртқа – 3 дана, сүт – 30 мл, тұз – 2 г
	< Ұсыныстар >		
	Жұмыртқаны сүт, тұз қосып көпіршітіп, содан кейін табаққа құйыңыз. Даярлай бастаңыз.		
6	**Кекс**	180 г	Қант – 45 г; ваниль қанты – 5 г Сары май – 40 г; жұмыртқа – 1/2 дана Сүт – 30 мл; қопсытқыш – 3 г Ұн – 100 г
	< Ұсыныстар >		
	Қантты, ваниль шекерін және сары майды жақсылап араластырыңыз. Көпіршіген жұмыртқаны қосыңыз. Қалған қоспалардың барлығын қосыңыз. Қоспаны майланған шараға құйыңыз. Даярлай бастаңыз. Кексті шарадан алмай тұрып салқындатыңыз.		
7	**Лимон доғалатпалары**	190 г (5 дана)	Ұн – 100 г; сары май – 50 г Қант – 40 г; жұмыртқаның сарысы – 1 дана Жылымшы су – 1 ас қасық Лимонның қабығы. Безендіру үшін: жұмыртқаның сарысы – 1 дана, қант ұнтағы – 3-5 г
	< Ұсыныстар >		
	Қоспалардың барлығын жақсылап араластырыңыз. Бес доғалатпа жасаңыз. Оларды пергамент қағазға салыңыз. Даярлай бастаңыз. Пештен дыбыстық сигнал естілген кезде доғалатпаларға жұмыртқаның сарысын жағып, қант ұнтағын себіңіз де, даярлау үрдісін жалғастырыңыз. Суытыңыз.		

2. ЛАНЧ

Обед

Код	Тағам	Тағамның мөлшері	Қоспалары
1	**Борщ**	340 г	(1) Үккіштен өткізілген қызылша – 50 г Туралған орамжапырақ – 20 г Үккіштен өткізілген сәбіз – 15 г, Туралған пияз – 10 г, Қызанақ езбесі – 15 г, Қант – 5 г Қайнаған су – 300 мл (2) Сиыр етінен жасалған сорпа немесе суға ерітілген бульон текшесі – 300 мл Лавр жапырағы – 1 дана Орыс сірке суы 9% – 5 мл (қалауыңызға орай)
	< Ұсыныстар >		
	Қоспалардың (1) барлығын үлкен шараға салып, қайнап тұрған судан құйыңыз. Даярлай бастаңыз. Пештен дыбыстық сигнал естілген кезде шараның ішіндегісін жақсылап араластырып, бульон және лавр жапырағын қосыңыз (2). Дайындауды жалғастырыңыз.		
2	**Еттен жасалған солянка**	340 г	(1) Туралған пияз – 45 г Сиыр етінен жасалған сорпа немесе суға ерітілген бульон текшесі – 350 мл (2) Киеуіл – 7 г Үккіштен өткізілген тұздалған қияр – 50 г Қызанақ езбесі – 10 г; зәйтүн – 16 г Зәйтүн сұйықтығы – 20 мл Лавр жапырағы – 1 дана, ет жинағы – 30 г Сиыр етінен жасалған сорпа немесе суға ерітілген бульон текшесі – 415 мл
	< Ұсыныстар >		
	Пиязды үлкен шараға салыңыз, қайнап тұрған сорпаны құйыңыз (1). Даярлай бастаңыз. Пештен дыбыстық сигнал естілген кезде қалған қоспаларды қосыңыз (2). Барлығын жақсылап араластырып, сорпаны құйып, лавр жапырағын салып дайын болғанша пісіріңіз.		

ME731KR,ME732KR,ME733KR_BWT_DE68-03893L-04_KK.indd 13 2014-07-17 3:47:25

Код	Тағам	Тағамның мөлшері	Қоспалары
3	**Тауық етінен жасалған кеспе**	350 г	Кеспе – 10 г/Тауықтың қоң еті – 50 г Үккіштен өткізілген сәбіз – 15 г/Туралған пияз –10 г Тауықтың етінен жасалған сорпа немесе суға ерітілген бульон текшесі – 440 мл
	< Ұсыныстар >		
	Вермишельді үлкен шараға салып, қайнап тұрған сорпаны құйып, қалған қоспалардың барлығын салыңыз. Жақсылап араластырып, даярлай бастаңыз.		
4	**Қыша қосылған шошқаның мойын еті**	250 г	(1) Шошқаның мойын еті – 150 г Үккіштен өткізілген сәбіз – 20 г Туралған пияз – 20 г Тауықтың етінен жасалған сорпа немесе суға ерітілген бульон текшесі – 100 мл (2) Тұздыққа арналған қоспа: Ұн – 5 г Дижон қышасы – 20 г Қаймақ – 30 г / Су – 50 мл
	< Ұсыныстар >		
	Етті ұзыншалап турап, көкөністерді дайындап, тауықтың сорпасын қосыңыз (1). Жақсылап араластырып, даярлай бастаңыз. Тұздыққа арналған қоспалардың барлығын дайындаңыз (2). Пештен дыбыстық сигнал естілген кезде, қоспаны еті бар сорпаға салып, араластырып пісіруді жалғастырыңыз.		
5	**Еттен жасалған Кірпілер**	220 г	(1) Тартылған ет (сиырдың және шошқаның етінен) – 120 г (үш бөлікке бөліңіз), Кәдімгі пісірілген күріш – 40 г, Тұз – 1 г / Ұнтақ қара бұрыш – 1/2 г, Туралған пияз – 20 г Ұсақталып туралған сарымсақ – 3 г Тауықтың етінен жасалған сорпа немесе суға ерітілген бульон текшесі – 75 мл (2) Тұздыққа арналған қоспа: Ұн – 5 г / Қызанақ езбесі – 10 г, Су – 40 мл
	< Ұсыныстар >		
	Күрішті тартылған етке қосыңыз. Дәмдеуіштерді қосып, қолмен араластырыңыз. Үш шарик жасаңыз. Пияз бен сарымсақты шұңғыл табаққа салыңыз. Үстіне ет шариктерін салып, сорпаны құйыңыз. Табақты пешке салыңыз.(1) Даярлай бастаңыз. Тұздыққа арналған қоспалардың барлығын дайындаңыз.(2) Пештен дыбыстық сигнал естілген кезде қоспаны ет шариктері салынған сорпаға қосыңыз. Шариктерді аударыңыз да, даярлау үрдісін жалғастырыңыз.		

Код	Тағам	Тағамның мөлшері	Қоспалары
6	**Жеміс компоты**	200 мл	Кепкен сары өрік – 25 г, Қара өрік - 20 г, Кептірілген алма – 15 г, Қант – 10 г, Лимон қышқылы – 2 шөкім, Қайнаған су – 450 мл
	< Ұсыныстар >		
	Қоспалардың барлығын үлкен шараға салып, қайнап тұрған суды құйыңыз. Даярлай бастаңыз.		
7	**Көкөніс сорпасы**	350 г	Мұздатылған көкөніс - 150 г Көкөністен жасалған сорпа немесе суға ерітілген бульон текшесі – 250 мл
	< Ұсыныстар >		
	Қоспалардың барлығын үлкен шараға салып, қайнап тұрған сорпаны құйыңыз. Даярлай бастаңыз.		
8	**Тұшпара**	185 г (15 дана)	Мұздатылған тұшпара – 15 дана (біреуі 10 г - 12 г) Тауықтың етінен жасалған сорпа немесе суға ерітілген бульон текшесі – 500 мл Қара түйіршік бұрыш - 3-5 дана Лавр жапырағы – 1 дана
	< Ұсыныстар >		
	Қоспалардың барлығын үлкен шұңғыл шараға салып, қайнап тұрған сорпаны құйыңыз. Араластырыңыз. Терең пластик қақпақ жабыңыз. Даярлай бастаңыз.		

ME731KR,ME732KR,ME733KR_BWT_DE68-03893L-04_KK.indd 14 2014-07-17 3:47:26

3. ТҮСКІ АС

Код	Тағам	Тағамның мөлшері	Қоспалары
1	**Қара өрік қосылған тауықтың сирақтары**	325 г 2 дана	Туралған пияз – 15 г Туралған сәбіз – 20 г Тауықтың сирақтары – 2 дана (160-180 г) Қара өрік – 5-7 дана (50 г) Тауықтың етінен жасалған сорпа немесе суға ерітілген бульон текшесі – 200 мл
	< Ұсыныстар >		
	Пияз бен сәбізді шұңғыл табаққа салыңыз. Үстіне тауықтың сирақтарын, қара өрікті салып, сорпадан құйыңыз. Табақты микротолқынды пешке қойыңыз. Даярлай бастаңыз. Пештен дыбыстық сигнал естілген кезде сирақтарды аударыстырып, даярлау үрдісін жалғастырыңыз.		
2	**Көкөніс қосылған күркетауық**	315 г	Күркетауықтың қоң еті – 150 г Туралған цуккини – 50 г Туралған пияз – 15 г Туралған сәбіз – 20 г Тауықтың етінен жасалған сорпа немесе суға ерітілген бульон текшесі – 150 мл
	< Ұсыныстар >		
	Қоспалардың барлығын терең шараға салып, қайнап тұрған сорпаны құйыңыз. Даярлай бастаңыз. Пештен дыбыстық сигнал естілген кезде кесек қоң еттерді аударып, көкөністерді араластырып, даярлау үрдісін жалғастырыңыз.		
3	**Бүтіндей пісірілген картоп**	140-180 г 1-2 дана	Ірі картоп – 160 г – 200 г; 1-2 дана
	< Ұсыныстар >		
	Картопты тазалап, қабығын аршыңыз. Оны микротолқынды пешке қойыңыз. Даярлай бастаңыз. Үстелге тартар алдында дәм-татымына қарай сары май, қаймақ, ірімшік немесе басқа дәмдеуіштерді қосыңыз.		

Код	Тағам	Тағамның мөлшері	Қоспалары
4	**Рататуй**	260 г	Текшеленіп туралған цуккини – 100 г Текшеленіп туралған сәбіз – 60 г Текшеленіп туралған болгар бұрышы – 75 г Текшеленіп туралған пияз – 45 г Ұсақталып туралған сарымсақ – 6 г Қызанақ езбесі – 10 г (дәм-татымына қарай майоран немесе базилик қосуға болады) Көкөніс сорпасы немесе суға езілген бульон текшесі – 130 мл
	< Ұсыныстар >		
	Барлық қоспаларды шұңғыл табаққа салыңыз. (Майоран және базилик қосыңыз). Жақсылап араластырыңыз. Даярлай бастаңыз.		
5	**Көне орыс дәстүрімен пісірілген балық**	340 г	(1) Туралған қызылша – 30 г Туралған сәбіз – 30 г Туралған пияз – 15 г Балықтың/тауықтың етінен жасалған сорпа немесе суға ерітілген бульон текшесі – 200 мл (2) Тұздыққа арналған қоспа: Ұн – 10 г Қызанақ езбесі – 10 г Қаймақ – 30 г Су – 50 мл (3) Тұқы немесе көксерке балықтың қоң еті – 150 г Лавр жапырағы – 1 дана
	< Ұсыныстар >		
	Қоспалардың барлығын шұңғыл шараға салып, қайнап тұрған сорпаны құйыңыз. (1) Даярлай бастаңыз. Пештен дыбыстық сигнал естілген кезде тұздыққа арналған қоспаны, көкөністерді және сорпаны араластырыңыз. (2) Балық пен лавр жапырағын салыңыз (3). Дайындауды жалғастырыңыз.		

Код	Тағам	Тағамның мөлшері	Қоспалары
6	**Албырт балықтан жасалған стейк**	125 г	Албырт балықтан жасалған көбелек пішінді стейк – 150-170 г Тұз – 1 г, су – 20 г (Қалауыңыз бойынша лимон немесе апельсин шырыны – 10 г)
	< Ұсыныстар >		
	Албырт балықтың қоң етінің дәм-татымын келтіріңіз. Оны шараға салыңыз да, су қосыңыз. (Қалауыңызға орай шырын қосуыңызға болады). Шараны микротолқынды пешке қойып, даярлай бастаңыз.		
7	**Қаймақ қосылған, буға пісірілген балық**	120 г + 53 г тұздық	Нәлім балықтың қоң еті – 140-150 г (немесе көксерке балық) Лимон – 10 г (сығылған шырын) Тұз – 1 г Су – 20 г Лавр жапырағы – 1 дана Тұздық: Бітеу пісірілген жұмыртқа – 20 г (жұмыртқаның 1\2) Туралған ақжелкен – 3-5 г Сары май – 30 г (микротолқынды пеш 800 Вт – 1 мин)
	< Ұсыныстар >		
	Балықтың қоң етінің дәм-татымын келтіріңіз. Оны шараға салыңыз да, су қосыңыз. Шараны микротолқынды пешке қойып, даярлай бастаңыз. Тұздықты жеке дайындаңыз. Жұмыртқаны пісіріп, аса үлкен қылмай текшелеп тураңыз. Ақжелкенді турап, сары майға салып ерітіңіз. Қоспалардың барлығын араластырып, үстіне балықты салыңыз.		

4. МЕРЕКЕЛІК ТАҒАМДАР

Код	Тағам	Тағамның мөлшері	Қоспалары
1	**Мәскеу балығы**	270 г	(1) Шампиньон – 30 г Көксерке балықтың қоң еті – 150 г, өсімдік майы – 5 г (2) Қаймақ – 15 г (3) Қуырылған картоптың дөңгелек тілімдері – 2 дана, әрбірі 60-70 г; қаймақ – 15 г, тұз – 5 г Ұнтақ ақ бұрыш – 1/2 г Үккіштен өткізілген ірімшік - 25 г
	< Ұсыныстар >		
	Саңырауқұлақтарды шұңғыл шараға салыңыз, қасына балықты қойыңыз. Көкөніс майынан құйыңыз (1). Даярлай бастаңыз. Пештен дыбыстық сигнал естілген кезде қаймақтың жартысын басқа шұңғыл шараға салыңыз (ортаға)(2). Осы қаймаққа саңырауқұлақтарды салыңыз. Үстіне балықты салыңыз. Дәмін келтіріңіз. Балықтың айналасына картоп тілімдерін салыңыз. Картопқа ірімшікті себіңіз (3). Дайындауды жалғастырыңыз.		
2	**Толтырмасы бар бұрыш**	480-500 г 2 дана	(1) Болгар бұрышы – 2 дана, әрбірі 80 г Тартылған ет (сиырдың және шошқаның етінен) – 150 - 190 г (екі бөлікке бөліңіз) Кәдімгі пісірілген күріш – 10 - 20 г Тұз – 5 г; қара ұнтақ бұрыш – 1/2 г Сиыр етінен жасалған сорпа немесе суға ерітілген бульон текшесі – 150 мл (2) Тұздыққа арналған қоспа: Ұн – 5 г; қызанақ езбесі – 10 г Су – 50 мл
	< Ұсыныстар >		
	Күрішті тартылған етке қосыңыз. Дәмдеуіштерді қосып, қолмен араластырыңыз. Бұрыштың өзегі мен тұқымдарын алыңыз. Бұрышты етке толтырыңыз. Оны шұңғыл шараға салыңыз да, сорпа қосыңыз (1). Даярлай бастаңыз. Тұздыққа арналған қоспалардың барлығын дайындаңыз (2). Пештен дыбыстық сигнал естілген кезде, толтырмасы бар бұрыш салынған сорпаға қоспаны құйыңыз. Бұрыштарды аударыңыз да, даярлау үрдісін жалғастырыңыз.		

ME731KR,ME732KR,ME733KR_BWT_DE68-03893L-04_KK.indd 16 2014-07-17 3:47:26

Код	Тағам	Тағамның мөлшері	Қоспалары
3	**Көкөніс қосылған бақтақ**	210 г-240 г	Сары май – 10 г (2 x 5 г) Туралған сәбіз – 35 г Туралған пияз – 25 г Ұсақталып туралған сарымсақ – 3 г Туралған сельдерей жапырақтары – 5 г Бақтақ – 1 дана – 220-250 г Тұз – 1 г Ұнтақ ақ бұрыш – 1/2 г Сары май – 5 г
	< Ұсыныстар >		
	Пергамент қағазының ортасына сары май жағыңыз. Қағазға сәбізді, пияз бен сарымсақты және балдыркөкті салыңыз. Дәм-татымы келтірілген бақтақ балығын көкөністердің үстіне салыңыз. Балықтың үстіңгі жағына каймақ жағыңыз. Үстін қағазбен жабыңыз. Шараны микротолқынды пешке қойып, даярлай бастаңыз.		
4	**Буға пісірілген албырт балық стейгі**	150 г-170 г	Сүйегі және терісі алынбаған албырт балық стейгі – 200-250 г Тұз – 1 г Лимон – 15 г (лимон шырыны) Су – 20 г
	< Ұсыныстар >		
	Албырт балықтың қоң етінің дәм-татымын келтіріңіз. Оны шараға салыңыз да, су қосыңыз. Шараны микротолқынды пешке қойып, даярлай бастаңыз.		
5	**Азу**	250 г	(1) Шошқаның мойын етінің кесектері – 170 г Туралған пияз – 20 г Тауықтың етінен жасалған сорпа немесе суға ерітілген бульон текшесі – 100 мл (2) Тұздыққа арналған қоспа: Ұн – 5 г Қызанақ езбесі – 15 г Су – 50 мл Үккіштен өткізілген тұздалған қиярлар – 30 г
	< Ұсыныстар >		
	Ет пен пиязды шұңғыл шараға салыңыз да, сорпа қосыңыз (1). Даярлай бастаңыз. Пештен дыбыстық сигнал естілген кезде етті аударып, тұздыққа арналған қоспаны (2) көкөніске, бульонға және етке қосыңыз. Барлығын араластырыңыз да, даярлау үрдісін жалғастырыңыз.		

Код	Тағам	Тағамның мөлшері	Қоспалары
6	**Қызанақ және ірімшік қосылған көксерке балық**	150 г	Көксерке балықтың қоң еті – 80-100 г (немесе тұқы балығы) Майонез – 10 г Тұз – 1 г Дөңгелектеп туралған қызанақ – 50 г Үккіштен өткізілген ірімшік – 20 г
	< Ұсыныстар >		
	Балықтың қоң етіне майонез жағыңыз да, тұздаңыз. Балыққа қызанық тілімдерін қойыңыз да, үстінен тіс тазалағышпен шаншыңыз. Үстіне ірімшіктен себіңіз. Табаққа салыңыз да, даярлай бастаңыз. Тіс тазалағышты алыңыз.		
7	**Мүкжидек сусыны**	200 мл	Мұздатылған мүкжидек - 50 г Қант – 35 г Су – 200 мл
	< Ұсыныстар >		
	Мұздатылған мүкжидекті миксердің көмегімен ұсақтаңыз. Қоспалардың барлығын үлкен шараға салыңыз. Даярлай бастаңыз. Суытыңыз және сүзіңіз.		
8	**Печенье**	160 г (2 x 80 г)	Ұн – 85 г Қант ұнтағы – 25 г Сары май – 50 г Жұмыртқа – 1/2 дана Тұз – 1 г
	< Ұсыныстар >		
	Ұнды, қант ұнтағын және сары майды жақсылап араластырыңыз. Тұз бен жұмыртқаны қосыңыз. Жақсылап араластырыңыз. Ұннан екі жалпық, дөңгелек печенье жасаңыз. Оларды пергамент қағазы төселген бұрылмалы табаққа салыңыз. Даярлай бастаңыз.		

ME731KR,ME732KR,ME733KR_BWT_DE68-03893L-04_KK.indd 17 2014-07-17 3:47:26

ҚАЗАҚ

АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ЖЫЛДАМ ЖІБІТУ ФУНКЦИЯСЫН ҚОЛДАНУ

Автоматты түрде жылдам жібіту режимінде етті, құс етін, балықты және жеміс-жидектерді жібітуге болады.
Жібіту кезінде қуат параметрі автоматты түрде орнатылады.
Бағдарлама мен тағамның салмағын көрсетсеңіз жеткілікті.

Микротолқынды пеште қолдануға қауіпсіз ыдыстарды ғана қолданыңыз.

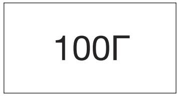
Мұздатылған тағамдарды бұрылмалы табақтың ортасына қойыңыз да, есікті жабыңыз.

1. **Жылдам жібіту** ( ) түймешігін басыңыз.

Нәтижесінде: бейнебетте келесі көрсетіледі:

Жылдам жібіту ( ) түймешігін жібітілетін тағамның түріне қарай тағы бір немесе бірнеше рет басыңыз. Толық ақпаратты келесі беттегі кестеден қараңыз.

2. Тағамның салмағын **100 г** түймешігімен таңдаңыз. Тағамның ең үлкен салмағы — 1500 г.



3. **Старт (Бастау)** ( ) түймешігін басыңыз.

Нәтижесінде:

- тағам жібітіле бастайды.
- Жібіту уақытының жартысы өткен кезде пештен дыбыстық сигнал естіледі де, тағамды аудару қажет екенін ескертеді.
- Жібітуді жалғастыру үшін **Старт (Бастау)** ( ) түймешігін тағы басыңыз.

Сондай-ақ, тағамдарды қолмен жібітуге болады. Бұл үшін тағамды дайындау және жібіту үшін 180Вт қуат мәнін таңдау керек. Толық ақпаратты 10-шы беттегі «Тағам дайындау және жібіту» тарауынан қараңыз.

АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ЖЫЛДАМ ЖІБІТУ ПАРАМЕТРЛЕРІ

Келесі кестеде әр түрлі жылдам жібіту бағдарламалары, тағамның мөлшері, қоя тұру уақыты мен тиісті ұсыныстар берілген.
Тағамды жібітудің алдында орам материалдарының барлығын алыңыз. Етті, құс етін және балықты, сондай-ақ, жемістер мен жидектерді керамика табаққа салыңыз.

Код/Тағам	Тағамның мөлшері	Қоя тұру уақыты	Ұсыныстар
1. Ет	200–1500 г	20–90 мин	Шығыпы тұрған шеттерін алюминий фольгамен жабыңыз. Пештен дыбыстық сигнал естілген кезде етті аударыңыз. Бұл сиыр, қой, шошқа етін, бифштекс, котлета және тартылған етті пісіруге жарайтын бағдарлама.
2. Құс еті	200–1500 г	20–90 мин	Сирақтары мен қанаттарының ұшын алюминий фольгамен жабыңыз. Пештен дыбыстық сигнал естілген кезде құс етін аударыңыз. Бұл бүтін тауықты да, сонымен қатар бөлшектелген тауық етін де пісіруге жарайтын бағдарлама.
3. Балық	200–1500 г	20-80 мин	Құйырығын алюминий фольгамен жабыңыз. Пештен дыбыстық сигнал естілген кезде балықты аударыңыз. Бұл бүтін балықты да, балық филесін де пісіруге жарайтын бағдарлама.
4. Жеміс	100-600 г	5–20 мин	Жемістерді жалпақ шыны табаққа біркелкі етіп таратып салыңыз. Бұл бағдарлама жемістердің барлық түрлерін дайындауға арналған.

ТАҒАМДЫ БІРНЕШЕ ЦИКЛ БОЙЫНША ДАЙЫНДАУ

Микротолқынды пешті тағамды үш цикл бойынша дайындайтын етіп бағдарламалауға болады.

Мысалы: әр циклдан кейін тағамды жаңа режимді орнатпайжібітіп, дайындағыңыз келген кезде. Осылайша 500 г балықты үш қадамға бөліп дайындауға болады:

- жібіту;
- дайындау I;
- дайындау II.

Тағамды екі немесе үш циклды қолданып дайындауға болады. Үш цикл бойынша дайындаған кезде бірінші цикл кезінде тағам жібітіледі.
Старт (Бастау) ( ) түймешігін соңғы дайындау циклы орнатылғанша баспаңыз.

1. **Жылдам жібіту** ( ) түймешігін бір немесе бірнеше рет басыңыз.

   Ускоренная разморозка

2. Тағамның салмағын **100 г** түймешігін қажетінше басып орнатыңыз (мысалы, 500 г).

   100Г

3. **СВЧ** түймешігін басыңыз.
   Микротолқын режимі I:

   ; Қажет болған жағдайда қуат деңгейін **СВЧ** түймешігін бір немесе бірнеше рет басып таңдаңыз (мысалы, 600 Вт).

   СВЧ

4. Дайындау уақытын **10 мин**, **1 мин** және **10 сек** түймешіктерін қажетінше басып орнатыңыз (мысалы, 4 мин).

   Ч / 10МИН МИН / 1МИН 10сек

5. **СВЧ** түймешігін басыңыз.
   Микротолқын режимі II:

   ; Қажет болған жағдайда қуат деңгейін **СВЧ** түймешігін тағы да бір немесе бірнеше рет басып таңдаңыз (мысалы, 450 Вт).

   СВЧ

6. Дайындау уақытын **10 мин**, **1 мин** және **10 сек** түймешіктерін қажетінше басып орнатыңыз (мысалы, 5 мин).

   Ч / 10МИН МИН / 1МИН 10сек

7. **Старт (Бастау)** ( ) түймешігін басыңыз.

   СТАРТ

   Нәтижесінде: үш режим таңдалады: жібіту және дайындау I және II. Таңдалған режимге байланысты жібіту уақытының жартысы өткен кезде пештен дыбыстық сигнал естіліп, тағамды аудару қажет екенін ескертеді.

   - Пісіру үрдісі аяқталған кезде пештен төрт рет дыбыстық сигнал естіледі.

ҚАЗАҚ

ЫДЫСТАРДЫ ТАҢДАУҒА БАЙЛАНЫСТЫ ҰСЫНЫС

Микротолқынды пеште тағам пісіру үшін, микротолқындар ыдысқа шағылыспай немесе ыдысқа сіңбей тағамнан өте алатындай болуға тиіс. Сондықтан да, микротолқынды пеште қолданылатын ыдыс-аяқты дұрыс таңдау қажет. Микротолқынға төзімді деген белгісі бар ыдысты алаңсыз қолдана беруге болады. Келесі кестеде әр түрлі ыдыс түрлері және оларды микротолқынды пеште қалай қолдануға болатындығы көрсетілген.

Ыдыс-аяқ	Микротолқынға төзімділігі	Түсіндірме
Алюминий фольга	✓ ✗	Тағамның осал жерлері қатты пісіп кетпес үшін, кішкене қағаздармен жабуға болады. Фольга пештің қабырғасына тым жақын қойылса немесе тым көп фольга қолданылса электр жарқылы пайда болуы мүмкін.
Қуыруға арналған ыдыс	✓	8 минуттан артық қыздырмаңыз.
Фарфор және керамика ыдыс	✓	Фарфор, керамика, безендірілген керамика мен қатты фарфор ыдыстарды, жиегі металл болмаса әдетте қолдана беруге болады.
Бір рет қолданылатын полиэфир картон ыдыстар	✓	Кейбір мұздатылған тағамдар осындай ыдыстарға оралады.

Ыдыс-аяқ	Микротолқынға төзімділігі	Түсіндірме
Фастфуд орамдары		
• Полистирол кеселер мен сауыттар	✓	Тағамды жылыту үшін қолдануға болады. Қатты қыздырса, полистирол еріп кетуі мүмкін.
• Қағаз қалта немесе газет	✗	Өртеніп кетуі мүмкін.
• Өңдеуден өткізілген қағаз немесе ыдыстың металл жиегі	✗	Электр жарқылы пайда болуы мүмкін.
Шыны ыдыс		
• Пеш-үстел ыдыстары	✓	Металл жиегі болмаса, қолдана беруге болады.
• Осал шыны ыдыс	✓	Тағам немесе сусындарды жылыту үшін қолдануға болады. Осал шыны ыдыс кенет қыздырған кезде сынып немесе жарылып кетуі мүмкін.
• Шыны банка	✓	Пайдаланар алдында қақпағын алу керек. Тек тағамды жылытуға жарайды.
Металл ыдыс		
• Табақтар	✗	Электр жарқылы немесе өрт шығуы мүмкін.
• Тоңазытқышта тұратын тағам қалтасын қыстырғыш	✗	

ME731KR,ME732KR,ME733KR_BWT_DE68-03893L-04_KK.indd 20 2014-07-17 3:47:26

Ыдыс-аяқ	Микротолқынға төзімділігі	Түсіндірме
Қағаз ыдыс		
• Табақ, кесе, майлық және ас үй қағазы	✓	Тағамды аз уақыт пісіру немесе жылыту үшін. Сонымен қатар, артық ылғалды сіңіру үшін.
• Өңделген қағаз	✗	Электр жарқылы пайда болуы мүмкін.
Пластик ыдыс		
• Сауыттар	✓	Қызуға төзімді термопластик болса ғана сай келеді. Кейбір пластиктер жоғары температурада майысып, түсі өзгеріп кетуі мүмкін. Меламин пластигін қолданбаңыз.
• Жылтыр қағаз	✓	Ылғалды ұстап тұру үшін қолдануға болады. Тағамға тигізбеу керек. Жылтыр қағазды алғанда абай болыңыз, ыстық бу шарпуы мүмкін.
• Тоңазытқыш қалталар	✓✗	Қайнатуға немесе пешке төзімді болса. Ауа өткізбейтін болмауға тиіс. Қажет болса, шанышқымен тесіңіз.
Балауыз немесе май өткізбейтін қағаз	✓	Тағам шашырамас үшін және ылғалды ұстап тұру мақсатында қолдануға болады.

✓ **Ұсынылады**

✓✗ **Сақтықпен пайдаланыңыз**

✗ **Қауіпті**

МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІ ТАЗАЛАУ

Микротолқынды пештің келесі бөлшектерін май және тағам қалдықтары жиналып қалмас үшін мерзімді түрде тазалап отыру керек:

- сыртқы және ішкі беттері;
- есігі және тығыздағышы;
- бұрылмалы табақ пен айналмалы шығырық.

☛ Есік тығыздағыштарының таза екенін, әрі есіктің нығыз жабылатын-жабылмайтынын ӘРҚАШАН тексеріп отырыңыз.

☛ Пешті таза ұстамасаңыз, оның бетінің сапасы кетіп, құрылғы жұмысына теріс әсер етіп, нәтижесінде денсаулыққа қатерлі жағдайлар орын алуы мүмкін.

1. Сыртқы беттерін жұмсақ таза шүберекпен және жылы әрі сабынды сумен жуыңыз. Шайыңыз да, құрғатыңыз.
2. Қатып қалған тағам қалдықтарын пештің ішкі қабырғаларынан және айналмалы шығырығынан тазалау үшін сабынды суға батырылған шүберекпен сүртіңіз. Шайыңыз да, құрғатыңыз.
3. Қатып қалған тағам қалдықтарын жұмсарту және жағымсыз иісті кетіру үшін, бір кесе сұйылтылған лимон шырынын бұрылмалы табаққа қойыңыз да, қуатты ең үлкен мәнге қойып он минут қыздырыңыз.
4. Ыдыс жуғыш машинада жууға болатын табақты қажет кезде жуыңыз.

Саңылауларға су **ШАШЫРАТПАҢЫЗ**. Жемiргiш заттарды немесе химиялық ерiткiштердi ЕШҚАШАН қолданбаңыз. Есiктiң тығыздағыштарын тазалағанда келесiнi ескерiңiз:

- ешбір қоқыс жиналып қалмасын;
- қоқыс есіктің жабылауына кедергі жасамасын.

ME731KR,ME732KR,ME733KR_BWT_DE68-03893L-04_KK.indd 21 2014-07-17 3:47:27

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

Samsung компаниясы өз өнімдерінің сапасын үнемі жаңартуға тырысады. Микротолқынды пештің жасақталымы мен осы пайдаланушы нұсқаулығы алдын ала ескертусіз өзгертілуі мүмкін.

Үлгі	ME731KR, ME732KR, ME733KR
Қорек көзі	230 В ~ 50 Гц
Қуат тұтыну Микротолқындар	 1150 Вт
Қуат шығысы	100 Вт, 800 Вт (IEC-705)
Жұмыс жиілігі	2450 МГц
Магнетрон	OM75S(31)
Салқындату тәсілі	Салқындату желдеткіші
Өлшемі (Е x Б x Т) Сырты Пештің іші	 489 x 275 x 320 мм 330 x 211 x 309 мм
Сыйымдылығы	20 литр
Салмағы Таза салмағы	 Шамамен 11,5 кг

ЕСКЕРТУ

Қалыпты жағдайда
қолдануға арналған
Қолдану мерзімі: 7 жыл

	Символ Кедендік одақтың 005/2011 техникалық регламентіне сәйкес қолданылады және осы өнімнің қаптамасын екінші рет пайдалануға арналмағанын және жоюға жататынын көрсетеді. Осы өнімнің қаптамасын азық-түлік өнімдерін сақтау үшін пайдалануға тыйым салынады.
	Символ қаптаманы жою мүмкіндігін көрсетеді. Символ сандық код және/немесе әріп белгілері түріндегі қаптама материалының белгісімен толықтырылуы мүмкін.

ME731KR,ME732KR,ME733KR_BWT_DE68-03893L-04_KK.indd 22 2014-07-17 3:47:27

ЕСКЕРТУ

ЕСКЕРТУ

Өндіруші : Samsung Electronics Co., Ltd /
Самсунг Электроникс Ко., Лтд

Өндірушінің мекенжайы :
(Маетан-донг) 129, Самсунг-ро, Йонгтонг-гу, Сувон-си, Гйонгги-до, Корея, 443-742

Зауыттың мекенжайы :
ЛОТ 2, ЛЕБУХ 2, НОРС КЛАНГ СТРЕЙТС, ЭРИА 21, ИНДАСТРИАЛ ПАРК, 42000 ПОРТ КЛАНГ, СЕЛАНГОР ДАРУЛ ЭСАН, МАЛАЙЗИЯ

Өнімнің өндірілген жердің атауы : Малайзия

Импорттаушы :
«SAMSUNG ELECTRONICS CENTRAL EURASIA»
(САМСУНГ ЭЛЕКТРОНИКС ЦЕНТРАЛЬНАЯ ЕВРАЗИЯ)
ЖШС: Қазақстан Республикасы, 050059, Алматы қ., Медеу ауданы, Әл-Фараби д-лы, 36-үй, 3, 4-қабат

“SAMSUNG ELECTRONICS CENTRAL EURASIA”
(САМСУНГ ЭЛЕКТРОНИКС ЦЕНТРАЛЬНАЯ ЕВРАЗИЯ)
Республика Казахстан, 050059, г. Алматы, Медеуский район, пр. Аль-Фараби, д. 36, 3, 4 этажи

Сұрақтар немесе ұсыныстар пайда болған жағдайда төмендегі телефондаға хабарласыңыз

Мемлекет	Телефон	Желідегі мекені
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-555-555	www.samsung.com/support
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500(GSM: 7799, VIP care 7700)	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	
KYRGYZSTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/kz_ru/support
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/support
MONGOLIA	7-495-363-17-00	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support (Ukrainian) www.samsung.com/ua_ru/support (Russian)

DE68-03893L-04

ME731KR
ME732KR
ME733KR

Mikroto'lqinli Pech

Foydalanuvchi qo'llanmasi va taom tayyorlash bo'yicha yo'riqnoma

ajoyib imkoniyatlar

Ushbu Samsung mahsulotini xarid qilganingiz uchun rahmat.

Shunga e'tibor beringki, Samsung-ning kafolati mahsulotdan foydalanish, noto'g'ri o'rnatishni tuzatish, yoki oddiy tozalash yoki texnik xizmat ko'rsatishni bajarishni tushuntirish uchun xizmat qo'ng'iroqlarini QOPLAMAYDI.

Planet First 100 % Recycled Paper

Ushbu qo'llanma 100 % ishlatilgan qog'ozdan tayyorlangan.

SAMSUNG

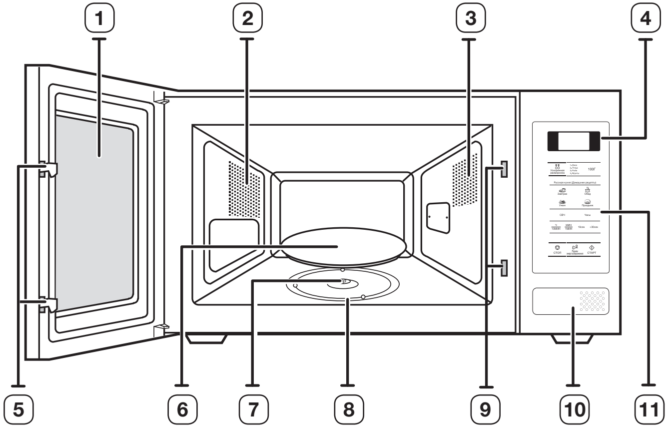
ME731KR,ME732KR,ME733KR_BWT_DE68-03893L-04_UZ.indd 1 2014-07-17 3:38:57

O'ZBEK

MUNDARIJA

Pech (ME731KR) 2
Pech (ME732KR) 3
Pech (ME733KR) 3
Boshqaruv paneli 4
Jihozlar 4
Ushbu yo’riqnomadan foydalanish 5
Xavfsizlik texnikasi bo’yicha muhim ko’rsatma 5
Belgilar va nishonlarning bayoni 5
Mikroto’lqinlar ortiqcha quvvatlarining ehtimoliy ta’sirini oldini olish bo’yicha ehtiyotkorlik choralari 5
Xavfsizlik texnikasi bo’yicha muhim ko'rsatmalar 6
Ushbu mashinani to'g'ri chiqitga chiqarish (Ishlatilgan elektr va elektronika jihozi) 8
Mikroto’lqinli pechni o’rnatish 9
Vaqtni belgilash 9
Muammo va shubhalar paydo bo'lganda nima qilish kerak 10
Taom tayyorlash va isitish 10
Quvvat darajalari 11
Taom tayyorlashni to'htatish 11
Taom tayyorlash vaqtini o’rnatish 11
Elektr quvvatini tejash rejimini yoqish 11
Rus taomlarini tayyorlash funktsiyasini ishlatish 12
Rus taomlarini darhol tayyorlash/tayyorlash 12
Avtomatik tezlashtirilgan muzdan tushirish rejimini ishlatish 18
Tezlashtirilgan avtomatik muzdan tushirish sozlamalari 18
Bir necha bosqichda taom tayyorlash 19
Idish tanlash bo’yicha qo’llanma 20
Mikroto'lqinli pechni tozalash 21
Texnik xarakteristikalari 22

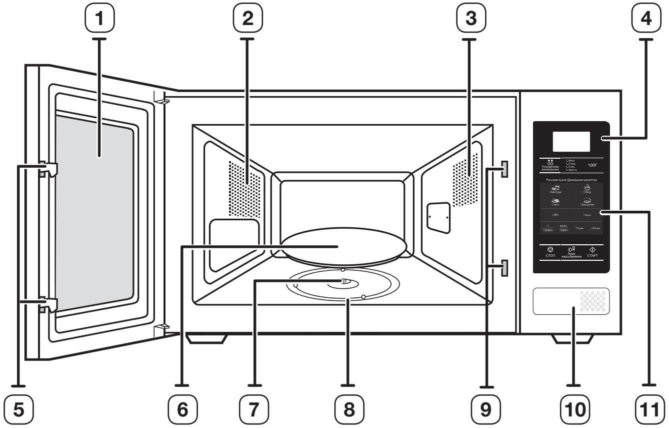
PECH (ME731KR)



1. ESHIKCHA
2. VENTILYATSION TIRQISHLAR
3. YORUG'LIK
4. DISPLEY
5. ESHIK QULFI
6. AYLANUVCHI PATNIS
7. MUFTA
8. ROLIKLI TAGLIK
9. BLOKLASHTIRUVCHI MEXANIZM TIRQISHLARI
10. ESHIK OCHISH TUGMASI
11. BOSHQARUV PANELI

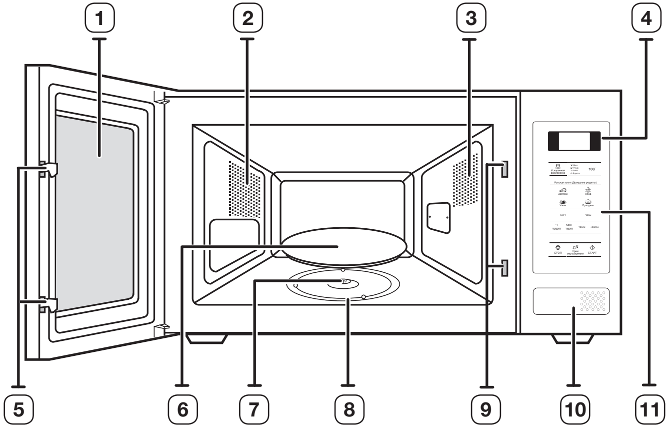
ME731KR,ME732KR,ME733KR_BWT_DE68-03893L-04_UZ.indd 2 2014-07-17 3:38:57

PECH (ME732KR)



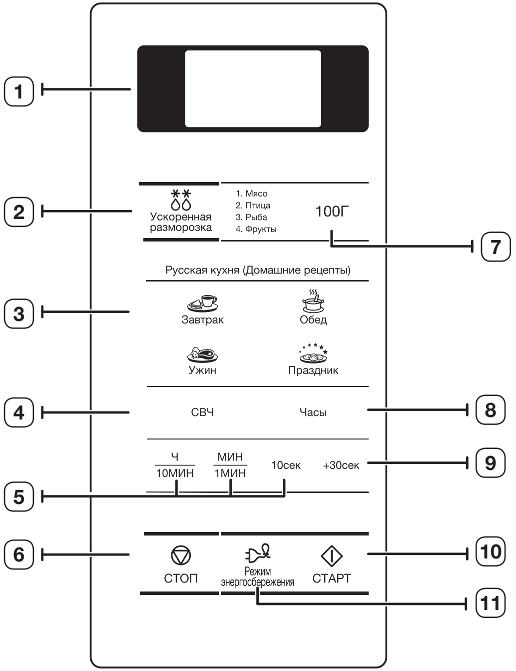
1. ESHIKCHA
2. VENTILYATSION TIRQISHLAR
3. YORUG'LIK
4. DISPLEY
5. ESHIK QULFI
6. AYLANUVCHI PATNIS
7. MUFTA
8. ROLIKLI TAGLIK
9. BLOKLASHTIRUVCHI MEXANIZM TIRQISHLARI
10. ESHIK OCHISH TUGMASI
11. BOSHQARUV PANELI

PECH (ME733KR)



1. ESHIKCHA
2. VENTILYATSION TIRQISHLAR
3. YORUG'LIK
4. DISPLEY
5. ESHIK QULFI
6. AYLANUVCHI PATNIS
7. MUFTA
8. ROLIKLI TAGLIK
9. BLOKLASHTIRUVCHI MEXANIZM TIRQISHLARI
10. ESHIK OCHISH TUGMASI
11. BOSHQARUV PANELI

BOSHQARUV PANELI



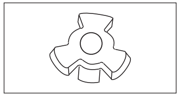
1. DISPLEY
2. AVTOMATIK TEZLASHTIRILGAN MUZDAN TUSHIRISH TUGMACHASI
3. AVTOMATIK QIZDIRISH/ TAYYORLASH TUGMACHASI
4. MIKROTO'LQINLAR REJIMI TUGMACHASI
5. TAYYORLASH VAQTINI BOSHQARISH TUGMACHASI
6. TO'XTATISH/BEKOR QILISH TUGMACHASI
7. OVQATLAR OG'IRLIGINI TANLASH TUGMACHASI
8. SOATNI SOZLASH
9. +30 s TUGMACHASI
10. «START» TUGMASI
11. ELEKTR QUVVATNI TEJASH REJIMI

JIHOZLAR

Siz xarid qilgan modelga qarab, uning to‘plamiga bir nechta jihozlar kiradi va ular turli shaklda qo‘llanilishi mumkin.

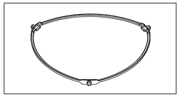
1. **Mufta**. Pechning asosidagi elektr dvigatelining valiga mustahkamlangan.

   Vazifasi: mufta patnisni aylantiradi.



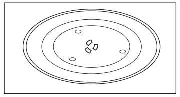
2. **Rolikli taglik**. Pechning markazida joylashgan.

   Vazifasi: rolikli taglik aylanuvchi patnisni ushlab turadi.



3. **Aylanuvchi patnis**. Rolikli taglikda joylashgan, markazi muftaga to'g'ri kelishi lozim.

   Vazifasi: aylanuvchi patnis ovqat tayyorlash uchun asosiy yuza bo‘lib xizmat qiladi, uni osonlik bilan pechdan chiqarib olish va yuvish mumkin.



☛ Mikroto'lqinli pechni rolikli taglik va aylanuvchi patnissiz **ISHLATMANG**.

USHBU YO'RIQNOMADAN FOYDALANISH

Siz SAMSUNG kompaniyasining mikroto'lqinli pechini xarid qildingiz. Ushbu "Foydalanuvchi uchun yo'riqnoma"da mazkur mikroto'lqinli pechdan qanday foydalanish bo'yicha foydali ma'lumotlar bor.

- Ehtiyotkorlik choralari
- Qo'llash uchun mos keladigan anjomlar va idishlar
- Taom tayyorlash bo'yicha foydali maslahatlar
- Taom tayyorlash bo'yicha maslahatlar

XAVFSIZLIK TEXNIKASI BO'YICHA MUHIM KO'RSATMA

XAVFSIZLIK TEXNIKASI BO'YICHA MUHIM KO'RSATMALAR.
DIQQAT BILAN O'QING VA KEYINCHALIK FOYDALANISH UCHUN SAQLAB QO'YING.
Pechdan foydalanishdan avval quyidagi ko'rsatmalar bilan tanishib chiqing va ularga amal qiling.

- Jihozdan faqat ushbu qo'llanmada bayon qilingan undan foydalanish uchun mo'ljallangan maqsadlardagina foydalaning. Ushbu qo'llanmadagi ogohlantiruvchi xabarlar va texnika xavfsizligi bo'yicha muhim yo'riqnomalar bo'lishi mumkin bo'lgan barcha holatlar va vaziyatlarni qamrab olmaydi. Qurilmani o'rnatish, unga texnik xizmat ko'rsatish va undan foydalanishda foydalanuvchi sog'lom fikr bilan ish ko'rishi, e'tiborli va ehtiyotkor bo'lishi kerak.
- Ushbu foydalanuvchi qo'llanmasi bir nechta modellarga mo'ljallanganligi uchun mikroto'lqinli pechning xususiyatlari ushbu qo'llanmada keltirilgan xususiyatlardan bir oz farq qilishi va ayrim ogohlantiruvchi xabarlar unga tegishli bo'lmasligi mumkin. Agar sizda qandaydir savollar yoki muammolar bo'lsa, eng yaqin joylashgan xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling yoki quyidagi saytdan ma'lumotlar oling: www.samsung.com.
- Ushbu mikroto'lqinli pech taomlarni isitish uchun mo'ljallangan. Qurilma faqat uy sharoitida foydalanish uchun mo'ljallangan. Donlar bilan to'ldirilgan hech qanday matolar va paketlarni isitmang, chunki bu kuyishga va yong'in chiqishiga olib kelishi mumkin. Ishlab chiqaruvchi qurilmadan noto'g'ri foydalanilganligi natijasida olingan zararlar uchun javobgarlikni o'z zimmasiga olmaydi.
- Agar pech toza saqlanmasa, yuzasining shikastlanishi sodir bo'lishi mumkin, bu esa qurilmaning xizmat qilish muddatini qisqartish hamda xavfli holatlarning vujudga kelishiga olib kelishi mumkin.

BELGILAR VA NISHONLARNING BAYONI

OGOHLANTIRISH	Xavfsizlik choralariga amal qilmaslik yoki e'tiborsizlik bilan qarash jiddiy jarohat olish yoki o'limga **olib kelishi mumkin.**
DIQQAT	Xavfsizlik choralariga amal qilmaslik yoki e'tiborsizlik bilan qarash yengil jarohat olish yoki mulklarning **zararlanishiga olib kelishi mumkin.**

Ogohlantirish — yonish xavfi mavjud.	Ogohlantirish — issiq yuza.
Ogohlantirish — elektr toki mavjud.	Ogohlantirish — portlovchi moddalar.
Kuch ishlatmang.	Ko'rsatmalarga qat'iy amal qiling.
Qismlarga ajratmang.	Elektr tarmog'iga ulash kabeli vilkasini rozetkadan uzing.
Tegib ketmang.	Elektr toki urishini oldini olish uchun taom pishirish panelining yerga ulanganligiga ishonch hosil qiling.
Yordam olish uchun xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.	Izoh.
Muhim ma'lumot.	

MIKROTO'LQINLAR ORTIQCHA QUVVATLARINING EHTIMOLIY TA'SIRINI OLDINI OLISH BO'YICHA EHTIYOTKORLIK CHORALARI.

Quyidagi ehtiyot choralariga amal qilmaslik mikroto'lqinli nurlanishning organizmingizga zararli ta'siriga olib kelishi mumkin.

(a) Har qanday holatda ham eshikchasi ochiq turgan pechni yoqishga urinmang, blokirovka qiluvchi fiksatorlar (eshikcha qulfi)ni buzmang yoki blokirovka qiluvchi fiksatorlarning tirqishlariga biror narsa tiqmang.

(b) Pech eshikchasi va old panel orasiga hech qanday predmetni qo'ymang, zichlovchi yuzalarda ovqat qoldiqlari yoki tozalash vositalarining cho'kindilari to'planishiga yo'l qo'ymang. Pechdan foydalangandan so'ng, eshikcha va uning zichlovchi yuzasini oldin ho'l, keyin esa yumshoq quruq latta bilan artgan holda, tozalikda saqlang.

(c) Nosoz pech ishlab chiqaruvchi firma tayyorgarligidan o'tgan mikroto'lqinli buyumlar bo'yicha malakali mutaxassis tomonidan ta'mirlanmaguncha, undan foydalanmang. Pechning eshikchasi yaxshi yopilishi va quyidagilar shikastlanmagani juda muhim:

(1) Eshikcha (qiyshaymagan bo’lishi kerak)
(2) Eshikcha halqalari (singan yoki bo’shashgan bo’lmasligi kerak)
(3) Eshikcha zichlagichlari va zichlovchi yuzalar.

(d) Pechni sozlash yoki ta’mirlash ishlari ishlab chiqaruvchi firma tayyorgarligidan o’tgan mikroto’lqinli pechlarga xizmat ko’rsatish bo’yicha malakali mutaxassis tomonidan bajarilishi kerak.

Ushbu qurilma B sinf 2-guruhga kiruvchi ISM jihoz hisoblanadi. 2-guruh materiallarni qayta ishlash uchun elektromagnit nurlanish ko’rinishidagi radiochastotaviy quvvatlar hosil qiluvchi va shunday quvvatlardan foydalanuvchi ISM qurilmalar (sanoat, ilm-fan, tibbiyot), EDM va yoyli payvandlash uchun jihozlarni o’z ichiga oladi.

B sinfiga kiruvchi jihozlar uy sharoitlarida foydalanishga mo’ljallangan va turar-joy binolarida past kuchlanishlardagi elektr tarmoqlaridan foydalanuvchi qurilmalarni o'z ichiga oladi.

Agar moslamaning buzilishi va/yoki aksessuarning buzilishi yoki talafoti mijoz tomonidan qilingan bo'lsa, Samsung aksessuarni almashtirish yoki kosmetik defektni tuzatish uchun tuzatish to'lovini undirishi mumkin. Ushbu talablar qoplaydigan elementlarga quyidagilar kiradi:

(a) Ezilgan, tirnalgan yoki buzilgan eshik, ruchka, old panel yoki boshqaruv paneli.
(b) Buzilgan yoki yo'q bo'lgan lotok, yo'naltiruvchi rolik, mufta yoki reshyotka.

XAVFSIZLIK TEXNIKASI BO’YICHA MUHIM KO'RSATMALAR

Doimo quyida keltirilgan xavfsizlik bo’yicha ko’rsatmalarga amal qiling.

⚠ OGOHLANTIRISH				
Mikroto’lqinli pechni har qanday o’zgartirish va ta’mirlash ishlari faqat malakali mutaxassislar tomonidan bajarilishi kerak.	✔	✔	✔	✔
Suyuqliklar va boshqa oziq-ovqat mahsulotlarini germetik yopilgan konteynerlarda СВЧ rejimida isitmang.	✔	✔	✔	✔
Xavfsizlikni ta’minlash maqsadlarida ushbu jihozni ingichka suv oqimi yoki yuqori bosim ostidagi bug' bilan tozalamang.	✔	✔	✔	✔
Qurilmani issiqlik manbalari, tez yonuvchan materiallarga yaqin joylar, namlik yoki changlanganlik darajasi yuqori bo’lgan xonalar, to’g’ridan-to’g’ri tushuvchi quyosh nurlari yoki suv ta’siri ostidagi joylar hamda maishiy gaz chiqib ketishi mumkin bo’lgan hududlar va notekis sirtlarga o’rnatmang.	✔	✔	✔	✔
Qurilmani mahalliy yoki davlat talablariga muvofiq yerga to'g'ri ulash kerak.	✔	✔	✔	✔
Chang va namni ketkazish uchun elektr manbaiga ulash kabelining vilkasi va aloqa joyini muntazam ravishda quruq latta bilan artib turing.	✔	✔	✔	✔
Elektr manbaiga ulash kabelini tortmang, bukmang va uning ustiga og’ir buyumlarni qo’ymang.	✔	✔	✔	✔
Gaz (propan, siqilgan gaz) chiqish holatlari yuz berganda darhol xonani shamollating va elektr manbaiga ulash kabeliga tegmang.	✔	✔	✔	✔
Elektr manbaiga ulash kabeli vilkasiga ho’l qo’llaringiz bilan tegmang.	✔	✔	✔	✔
Qurilma yoqilgan vaqtda elektr manbaiga ulash kabeli vilkasini rozetkadan uzmang.	✔	✔	✔	✔
Qurilmaga barmoqlaringiz va begona buyumlarni qo’ymang. Agar qurilma ichiga suv yoki boshqa begona buyumlar kirib qolgan bo’lsa, elektr manbaiga ulash kabelini uzing va o’zingizga eng yaqin joylashgan xizmat ko’rsatish markaziga murojaat qiling.	✔	✔	✔	✔
Qurilmaga ortiqcha jismoniy ta’sir ko’rsatmang yoki urmang.	✔	✔	✔	✔
Pechni mo’rt buyumlar, masalan, oshxona rakovinasi yoki shisha buyumlar ustiga qo'ymang. (Faqat avtonom modellar uchun)	✔	✔		
Qurilmani tozalash uchun benzol, erituvchilar, spirt, bug’tozalagich yoki yuqori bosimli tozalagichlardan foydalanmang.	✔	✔	✔	✔
Elektr tarmog’idagi kuchlanish, chastota va tok kuchi qurilmaning texnik xususiyatlariga mosligiga ishonch hosil qiling.	✔	✔		✔
Elektr manbaiga ulash kabeli vilkasining rozetkaga tiqilganligiga ishonch hosil qiling. Bir nechta vilkalarga ega bo'lgan perexodnik, uzaytirgich yoki transformatordan foydalanmang.	✔	✔	✔	
Elektr manbaiga ulash kabelini metall buyumlarga osmang, uni buyumlar orasiga qo’ymang va pechning orqasi orqali o’tkazmang.	✔	✔	✔	
Tarmoq rozetkasiga ulanmagan shikastlangan vilka yoki elektr manbaiga ulash kabelidan foydalanmang. Vilka yoki elektr manbaiga ulash kabeli shikastlangan hollarda o’zingizga eng yaqin joylashgan xizmat ko’rsatish markaziga murojaat qiling.	✔	✔	✔	✔
Ushbu qurilma tashqi taymer yoki masofadan boshqarish pultiga ega emas.	✔	✔		
Bevosita pechga suv sepmang.	✔	✔		
Pechga, uning ichiga va eshigiga hech qanday buyumlarni qo’ymang.	✔	✔	✔	
Pech yuzasiga uchuvchan moddalar, masalan, insektitsidlarni sepmang.	✔	✔		
Bolalarning qurilma bilan o'ynashlariga yo'l qo'ymang.	✔	✔	✔	✔
Ushbu qurilma treyler, furgon va shunga o’xshash transport vositalariga o’rnatish uchun mo’ljallanmagan.	✔	✔	✔	✔
Pechda tez yonuvchan materiallarni saqlamang. Tarkibida spirt bo'lgan taomlar va ichimliklarni isitishda ayniqsa ehtiyot bo'ling, chunki spirt bug'lari pechning isitilgan qismlariga tegib ketishi mumkin.	✔		✔	✔

⧅	Mikroto'lqinli pech faqat avtonom o'rnatish uchun mo'ljallangan va uni shkafga joylashtirish mumkin emas. (Faqat avtonom modellar uchun)	✔	✔	✔	✔
★	**OGOHLANTIRISH.** Foydalanishda qurilma va uning qismlari kuchli qizib ketishi mumkin. Ehtiyot bo'ling, isituvchi elementlarga tegib ketmang. 8 yoshdan kichik bolalar qurilmadan faqat kattalarning doimiy nazorati ostida foydalanishlari kerak.	✔	✔	✔	✔
★	**OGOHLANTIRISH.** Bolalar faqat tegishli ko'rsatmalar olgan hollardagina pechdan kattalarning nazoratisiz foydalanishlari mumkin, chunki bola pechdan xavfsiz tarzda foydalanishni biladi va u bilan noto'g'ri muomala qilishning xavfli ekanligini anglab yetadi.	✔	✔	✔	✔
★	Agar ular nazorat ostida bo'lsalar yoki ularga xavfsizlik uchun javobgar shaxs tomonidan ushbu mashinadan foydalanish to'g'risida ko'rsatmalar berilsa, bu qurilmadan 8 yoshdan katta bolalar va jismoniy yoki aqliy qobiliyatlari cheklangan yoki bilimi va tajribasi yetarli bo'lmagan shaxslar ham foydalanishlari mumkin. Bolalar ushbu qurilmani o'ynamasliklari kerak. Bolalar tomonidan qurilmani tozalash va texnik xizmat ko'rsatish faqat nazorat ostida amalga oshirilishi mumkin.	✔	✔	✔	✔
⧅	**OGOHLANTIRISH.** Agar eshikcha yoki eshikcha zichlovchilari shikastlangan bo'lsa, u malakali mutaxassis tomonidan ta'mirlanmagunicha undan foydalanib bo'lmaydi.	✔	✔	✔	✔
⧅	**OGOHLANTIRISH.** Elektromagnit mikroto'lqinlar quvvatlarining ta'siridan himoyalovchi pech korpusini olish juda xavfli. Korpusni olish bilan bog'liq bo'lgan pechga texnik xizmat ko'rsatish yoki uni ta'mirlash bo'yicha har qanday ishlarni faqat malakali mutaxassislar bajarishi mumkin.	✔	✔	✔	✔
⧅	**OGOHLANTIRISH.** Lampani almashtirishdan avval elektr toki urishini oldini olish uchun qurilmani albatta uzib qo'ying.	✔	✔	✔	
⧅	**OGOHLANTIRISH.** Syuqliklar va boshqa oziq-ovqat mahsulotlarini germetik yopilgan konteynerlarda isitish mumkin emas, chunki ular portlab ketishi mumkin.	✔		✔	✔
⧅	**OGOHLANTIRISH.** Undan foydalanishda qurilmaning tashqi qismlari kuchli qizib ketishi mumkin. Kuyishni oldini olish uchun bolalarni qurilma oldida qarovsiz qoldirmang.	✔		✔	
★	Eshikchani ochayotgan yoki yopayotganda bolalarni pechga yaqinlashishlariga yo'l qo'ymang, chunki ular o'zlarini eshikchaga urib olishlari yoki barmoqlarini eshikchaga qisib olishlari mumkin.	✔	✔	✔	✔

★	**OGOHLANTIRISH.** Ichimlik solingan sig'imlarni pechda isitish sekinlashtirilgan kuchli qaynashga olib kelishi mumkin, shuning uchun bunday holatning oldini olish uchun bunday sig'imlar bilan muomala qilishda ehtiyot choralarini ko'rish kerak. Bunday holatni oldini olish uchun haroratning tenglashishiga imkon berish maqsadida pech o'chganidan keyin DOIMO 20 soniyacha kuting. Zarur bo'lgan hollarda suyuqlikni aralashtiring va isitilgandan keyin uni ALBATTA aralashtiring. Kuyish sodir bo'lganda, BIRINCHI YORDAM ko'rsatish bo'yicha quyidagi harakatlarni bajaring. • Kuygan joyni kamida 10 daqiqa sovuq suvga botirib turing. • Unga toza quruq lattani bog'lang. • Hech qanday kremlar, moylar yoki los'onlar surtmang.	✔	✔	✔	✔
⧅	Tayyorlagandan keyin bir vaqt o'tgandan keyinroq patnis yoki taglikni suvga solmang, chunki bu patnis yoki taglikning shikastlanishiga olib kelishi mumkin.				✔
⧅	Mikroto'lqinli pechdan yog'ni yaxshilab qovurish uchun foydalanmang, chunki yog' haroratini boshqarib bo'lmay qolishi mumkin. Bu qaynoq suyuqlikning to'satdan yonib ketishiga olib kelishi mumkin.	✔			✔
★	Foydalanilganda qurilma qiziydi. Ehtiyot bo'ling, mikroto'lqinli pech ichidagi qizdiruvchi elementlarga tegib ketmang.	✔		✔	✔
★	**OGOHLANTIRISH.** Ovqatlantirish uchun butilka va bolalar ozuqalari uchun bankalarning ichidagilarni aralashtirish yoki silkitish hamda kuyishning oldini olish uchun iste'mol qilishdan avval haroratini tekshirib ko'rish kerak.			✔	
★	Agar ular nazorat ostida bo'lmasalar yoki ularga xavfsizlik uchun javobgar shaxs tomonidan ushbu mashinadan foydalanish to'g'risida avvaldan ko'rsatmalar berilmagan bo'lsa, bu qurilmadan jismoniy yoki aqliy qobiliyatlari cheklangan yoki bilimi va tajribasi yetarli bo'lmagan shaxslar (jumladan bolalar) foydalanishlari mumkin emas.	✔	✔	✔	✔
★	Ichki bo'shlig'i va boshqaruv sohasidan foydalanishning qulay bo'lishini ta'minlash uchun ushbu pechni to'g'ri holatda va tegishli balandlikda o'rnatish kerak.	✔	✔	✔	✔
★	Pechdan ilk marta foydalanishdan avval uning ichiga suv qo'ying va uni 10 daqiqa davomida isiting.	✔	✔	✔	✔
★	Ushbu pech elektr manbaiga ulash vilkasidan osongina foydalanish mumkin bo'lgan tarzda joylashtirilishi kerak. Agar ishlaganda ushbu pech g'alati shovqinli tovushlar, kuygan hid yoki tutun chiqarsa, darhol elektr manbaiga ulash vilkasini uzing va o'zingizga eng yaqin joylashgan xizmat ko'rsatish markaziga murojaat qiling.	✔	✔	✔	✔
⧅	O'z-o'zini tozalash vaqtida pech yuzasi odatdagiga qaraganda kuchliroq qiziydi. Bunday holatlarda bolalarning pechga tegishiga yo'l qo'ymang (faqat o'z-o'zini tozalash funksiyasiga ega bo'lgan modellar uchun).		✔	✔	

O'ZBEK

Pechda o'z-o'zini tozalashni o'tkazishdan avval uning ichidan begona buyumlarni olib qo'yish kerak. O'z-o'zini tozalash jarayonida pech ichida tozalash bo'yicha yo'riqnomada ko'rsatilgan oshxona asbob-anjomlari bo'lishi mumkin (faqat o'z-o'zini tozalash funksiyasiga ega bo'lgan modellar uchun).	✓	✓	✓	✓
O'rnatgandan keyin qurilmani elektr manbaidan uzishga harakat qiling. Qurilmani uzish uchun uni shunday o'rnatish kerakki, elektr manbaiga ulash kabeli vilkasidan foydalanish oson bo'lsin. Yana elektr o'tkazgichlarini o'tkazish qoidalariga muvofiq statsionar o'tkazgichga vklyuchatel o'rnatish ham mumkin (faqat sozlanuvchi modellar)	✓	✓	✓	✓
Hafvli holatlarni oldini olish uchun, zararlangan elektr kabelni almashtirish kabel ishlab chiqaruvchisi, servis xizmati xodimi yoki boshqa malakali mutaxassis tomonidan amalga oshirilishi lozim.		✓		

DIQQAT				
Faqat mikroto'lqinli pechlarga mos keluvchi idishlardan foydalaning. Metalldan yasalgan konteynerlar, oltin yoki kumush qoplangan oshxona idishlari, shampurlar, vilkalar kabilardan FOYDALANMANG. O'ralgan o'tkazgichni qog'oz yoki plastik qadog'idan oling. Sabab: elektr yoyi yoki uchqun hosil bo'lishi, bu esa pechning shikastlanishiga olib kelishi mumkin.	✓		✓	✓
Plastik yoki qog'oz konteynerdagi taomlarni isitganda pechni kuzatib turing, chunki yong'in chiqish xavfi mavjud.	✓		✓	
Qog'oz yoki kiyimlarni quritish uchun mikroto'lqinli pechdan foydalanmang.	✓		✓	✓
Katta miqdordagi taomlarni isitishda taomning ortiqcha isib ketishi yoki buzilishini oldini olish uchun vaqtni qisqartiring.	✓		✓	✓
Agar tutun paydo bo'lsa, qurilmani o'chiring yoki uni elektr tarmog'idan uzing va olovni ushlab turish uchun eshikni yopiq holda qoldiring.	✓		✓	✓
Pechni muntazam ravishda tozalab turish hamda uning ichidagi taom qoldiqlarini olib tashlash kerak.	✓	✓		✓
Elektr manbaiga ulash kabeli va vilkasiga suv tegishiga yo'l qo'ymang va kabelni qizdirilgan buyumlar va issiqlik manbalaridan uzoqroq joylashtiring.	✓	✓		
Butun tuxum va qotirib pishirilgan tuxumni mikroto'lqinli pechda isitib bo'lmaydi, chunki ular hattoki isitish jarayoni tugagandan keyin ham mikroto'lqinli pech ichida portlab ketishlari mumkin. Germetik yopilgan butilka, banka, konteynerlar, butun yong'oq, pomidor kabilarni isitish mumkin emas.			✓	✓
Havo almashish tirqishlarini mato yoki qog'oz bilan yopib qo'ymang. Ushbu materiallar pechdan chiqayotgan issiq havo ta'sirida yonib ketishlari mumkin. Pech ortiqcha qizib ketishi va avtomatik o'chib qolishi mumkin. Uni sovigandan keyingina yoqish mumkin.	✓		✓	
Tasodifiy kuyishning oldini olish uchun idishlarni pechdan olishda albatta qo'lqoplardan foydalaning.			✓	
Ular sovumagunicha qizdirish elementlari yoki pechning ichki devorlariga tegmang.			✓	

Suyuqlikni isitish vaqtida va undan keyin aralashtiring. Kuchli qaynashning oldini olish uchun pech o'chganidan keyin 20 soniya kuting.			✓	
Eshikchani ochganda issiq havo yoki bug'dan kuyib qolishning oldini olish uchun pechdan uzatilgan qo'l masofasida turish kerak.			✓	
Bo'sh mikroto'lqinli pechni yoqmang. Xavfiszlikni ta'minlash maqsadida mikroto'lqinli pech 30 daqiqadan keyin avtomatik ravishda o'chadi. Pech tasodifan yoqilgan hollarda mikroto'lqinlarni yutishi uchun uning ichiga bir stakan suvni joylashtirish tavsiya qilinadi.	✓			✓
Mikroto'lqinli pechning shishali eshikchasini tozalash uchun abraziv materiallar, kimyoviy faol moddalar yoki o'tkir metall qirg'ichlardan foydalanmang, chunki ular shisha yuzasini tirnab qo'yishlari, bu esa oynada darzlar paydo bo'lishiga olib kelishi mumkin.	✓			✓
Pechni o'rnatishda qo'llanmada ko'rsatilgan devorgacha bo'lgan masofani ta'minlash kerak ("Mikroto'lqinli pechni o'rnatish" bo'limiga qarang).	✓		✓	
Boshqa ekektr jihozlarini pechga yaqin joylashgan rozetkalarga ulashda ehtiyot choralariga amal qiling.	✓	✓	✓	

USHBU MASHINANI TO'G'RI CHIQITGA CHIQARISH (ISHLATILGAN ELEKTR VA ELEKTRONIKA JIHOZI)

(Chiqindilarni ajratgan holda yig'ish tizimiga ega bo'lgan mamlakatlarga tegishli)

Mahsulot, aksessuarlar yoki bosma nashrlardagi ushbu markirovka ushbu mahsulot va uning elektron yordamchi qurilmalarining (masalan, zaryadlash qurilmasi, naushniklar, USB kabeli) xizmat muddatlarini o'tab bo'lganlaridan keyin boshqa maishiy chiqindilar bilan birgalikda chiqitga chiqarib bo'lmasligini ko'rsatadi. Keraksiz buyumlarni nazoratsiz tarzda chiqitga chiqarish tufayli atrof-muhitga yoki odamlarning salomatliklariga yetkazilishi mumkin bo'lgan zararlarning oldini olish uchun ko'rsatilgan elementlarni tashlab yuborilayotgan qurilmaning boshqa qismlaridan ajratib oling va moddiy resurslardan oqilona tarzda takroran foydalanishga ko'maklashish uchun ulardan qayta foydalaning.

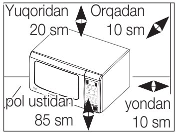
Uyda foydalanuvchilar ekologik jihatdan xavfsiz tarzda qayta foydalanish uchun ushbu qurilmalarni qayerda va qanday topshirish mumkinligi to'g'risida ma'lumotlar olish uchun o'zlari ushbu mahsulotni xarid qilgan chakana sotuvchiga yoki mahalliy hokimiyat ofi siga murojaat qilishlari kerak.

Biznes bilan shug'ullanuvchi foydalanuvchilar o'zlarining ta'minotchilari bilan bog'lanishlari va xarid shartnomasi qoidalari va shartlari bilan tanishishlari kerak. Ushbu mahsulot va uning elektron aksessuarlarini tashlab yuboriladigan boshqa tij oriy chiqindilar bilan birgalikda chiqitga chiqarmaslik kerak.

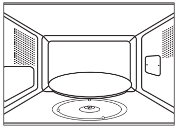
MIKROTO’LQINLI PECHNI O’RNATISH

Pechni poldan 85 sm balandlikda yassi tekis yuzaga o’rnating. Yuza mikroto'lqinli pechning og'irligini ko'tara olishi lozim.

1. Pechni o'rnatishda yetarli ventilyatsiya yetkazilayotganligini tekshiring. Buning uchun pechning orqasida 10 sm va tepasida 20 sm joy qoldiring.



2. Pechning ichidagi barcha o’rama materiallarni chiqarib oling.
   Rolikli taglik va aylanuvchi patnisni o’rnating.
   Patnis erkin aylanayotganligini tekshiring.



3. Mikroto‘lqinli pech shunday o‘rnatilishi kerakki, tarmoq shnuri vilkasiga erkin yetishi lozim.

☛ Agar elektr kabeli shikastlangan bo‘lsa, uni maxsus kabelga yoki ishlab chiqaruvchi firma yoki uning vakili tomonidan xarid qilinishi mumkin bo‘lgan elektr tarmog’iga ulanish to‘plamiga almashtirish zarur.
Xavfsizlikni ta’minlash uchun elektr kabeli vilkasini faqat 230 V, 50 Gts o‘zgaruvchan tok tarmog‘ining yerga tutashtirilgan 3 kontaktli rozetkasiga ulang. Agar tarmoq shnuri shikastlangan bo'lsa, uni maxsus shnurga almashtirish zarur.

☛ Mikroto‘lqinli pechni issiq yoki nam joyga, masalan, oddiy oshxona plitasi yoki isitish radiatori yoniga o‘rnatmang. Elektr quvvati manbaining parametrlari usbu jihozning spetsifikatsiyasida belgilangan talablariga qat'iy to'g'ri kelishi lozim. Pechdan birinchi marta foydalanishdan avval ichki devorlarni va eshikcha zichlagichini yumshoq latta bilan arting.

VAQTNI BELGILASH

Ushbu mikroto’lqinli pech ichki qurilgan soat bilan jihozlangan. Pech elektr tarmoqqa ulanganda, displeyda avtomatik ravishda «12:00» yozuvi paydo bo'ladi.
Joriy vaqtni o’rnating. Vaqtni 24-soat yoki 12-soat formatda ko'rsatish mumkin. Soatni quyidagi holatladra sozlash lozim:

- mikroto‘lqinli pechni o‘rnatishda va tarmoqqa birinchi marta ulanishda;
- elektr toki tarmog'ida uzilishlar bo’lgandan keyin.

Vaqtni yozgi va qishgi vaqtga o'zgartirishni unutmang.

1. Vaqt namoyish bo'lishi uchun...

   24 soatli formatda
   12 soatli formatda
   Часы (Soat) tugmachasini bir yoki ikki marta bosing

   Часы

2. Soatni **Ч** tugmachasi yordamida va daqiqani **МИН** tugmachasi yordamida o'rnating.

Ч	МИН
10МИН	1МИН

3. Aniq vaqtni o'rnatgandan so'ng soatni yurgizish uchun **Часы (Soat)** tugmachasini bosing.

   Natija: mikroto'lqinli pech o'chirilganida joriy vaqt displeyda ko'rsatiladi.

   Часы

MUAMMO VA SHUBHALAR PAYDO BO'LGANDA NIMA QILISH KERAK

Quyidagi muammolar paydo bo'lganida aytilgan yechimlardan foydalaning.

Bu normal holatdir.

- Pechning ichki devorlarida kondensatning borligi.
- Eshikcha yoki tashqi qoplam atrofidagi havo oqimi.
- Eshikcha yoki tashqi qoplam atrofidagi yorug'lik shu'lalari.
- Eshikcha perimetri bo‘ylab yoki ventilyatsiya tirqishlaridan chiqayotgan bug‘.

СТАРТ (Start) (⟐) tugmachasini bosganda pech yoqilmayapti.

- Eshikcha qattiq yopilganini tekshiring.

Taom umuman tayyorlanmayapti.

- Taymer to'g'ri o'rnatilganini va **СТАРТ (Start)** (⟐) tugmachasi bosilganligini tekshiring.
- Eshikcha qattiq yopilganini tekshiring.
- Elektr tarmog‘idagi yuklama oshirib yuborilmaganini, eruvchan saqlagich kuymaganligin, yoki himoya avotmatining ishlab ketmaganini tekshiring.

Taom haddan tashqari pishib ketgan yoki yaxshi pishmagan.

- Taomning ushbu turi uchun tayyorlanish vaqti to‘g‘ri tanlanganligini tekshiring.
- Taomning ushbu turi uchun quvvatning tegishli darajasi tanlanganligini tekshiring.

Pechda uchqunlanish va qarsillash kuzatilmoqda.

- Metall bezagi bor idishdan foydalanmayotganligizni tekshiring.
- Pechka ichida vilka yoki boshqa metall predmeti qoldirmaganingizni tekshiring.
- Alyuminiy folga ichki devorlarga juda yaqin turmaganligini tekshiring.

Pech radio yoki televizorlarning ishida shovqin hosil qilyapti.

- Pech ishlayotgan paytda televizor yoki radioning ishida kuchsiz shovqinlar kuzatilishi mumkin. Bu normal holatdir. Bunday muammoning oldini olish uchun pechni televizorlar, radiolar yoki antennalardan uzoqroqda o‘rnating.
- Agar pech mikroprotsessori shovqinlarga ta’sirchan bo‘lsa, unda displeydagi ko‘rsatkichlar tashlab yuborilishi mumkin. Bu muammoni hal qilish uchun tarmoq shnuri vilkasini rozetkadan uzing, keyin uni qaytadan rozetkaga tiqing. Vaqtni yangidan belgilang.

Agar yuqoridagi ko’rsatmalar yordamidamuammoni hal qilib bo’lmasa, Samsung kompaniyasining mijozlarga xizmat ko’rsatish bo’yicha mahalliy markaziga murojaat qiling.

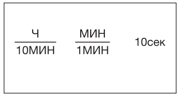
TAOM TAYYORLASH VA ISITISH

Taomni tayyorlash vaisitish jarayoni quyida bayon qilinadi.
Pechni qarovsiz qoldirishdan avval parametrlarini ALBATTA tekshiring.
Mahsulotlarni aylanuvchi patnisning markaziga qo’ying va eshikchani yoping.

1. **СВЧ (Mikroto'lqinlar)** tugmachasini bosing.

Natija: displeyda quvvatning maksimal darajasi 800 Vt ko'rsatiladi. **СВЧ (Mikroto'lqinlar)** tugmachasini quvvatning kerakli darajasini tanlaguningizgacha bosib turing. Darajalar jadvali keyingi betda joylashgan.

2. Tayyorlash vaqtini **10 мин (Daq)**, **1 мин (Daq)** va **10 сек (Soniya)** tugmalarini bosib o'rnating.



3. **СТАРТ (Start)** (⟐) tugmachasini bosing.

Natija: pechkada chiroq yonadi va patnis aylana boshlaydi. Pech taom tayyorlash jarayoni boshlaydi, u nihoyasiga yetishi bilan pech to'rt marta tovush signalini beradi.

Hech qachon bo'sh mikroto'lqinli pechni ishlatmang.

ME731KR,ME732KR,ME733KR_BWT_DE68-03893L-04_UZ.indd 10 2014-07-17 3:39:09

QUVVAT DARAJALARI

Quvvat darajalari quyida ko'rsatilgan.

Quvvat darajasi	Quvvat
YUQORI	800 Vt
O'RTADAN BALAND	600 Vt
O'RTA	450 Vt
O'RTADAN PAST	300 Vt
MUZDAN TUSHIRISH (❄)	180 Vt
PAST	100 Vt

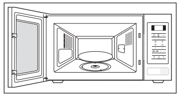
Agar siz balandroq quvvat darajasini tanlasangiz, tayyorlanish vaqtini kamaytirish kerak.

Quvvat darajasi qancha past bo'lsa, tayyorlanish vaqti shuncha ko'p bo'lishi lozim.

TAOM TAYYORLASHNI TO'HTATISH

Taom holatini tekshirish uchun tayyorlash jarayonini istalgan vaqtda to'xtatish mumkin.

1. Tayyorlash jarayonini vaqtinchalik to'xtatish uchun pech eshikchasini oching.



Natija: taom tayyorlash jarayoni to'xtaydi. Tayyorlash jarayonini qayta boshlash uchun, eshikchani yoping va **СТАРТ (Start)** (◇) tugmachasini bosing.

2. Tayyorlashni to'liq to'htatish uchun **СТОП (Stop)** (▽) tugmasini bosing.

Natija: taom tayyorlash jarayoni to'xtaydi. Tayyorlash parametrlarini tashlab yuborish uchun **СТОП (Stop)** (▽) tugmachasini qayta bosing.

Har qanday sozlamalarni taom tayyorlashdan avval **СТОП (Stop)** (▽) tugmasini bosish orqali tashlab yuborish mumkin.

TAOM TAYYORLASH VAQTINI O'RNATISH

Taom tayyorlash vaqtini **+30 сек (Soniya)** tugmasini bosish orqali orttirish mumkin.

1. Tayyorlanish vaqtiga **+30 сек (Soniya)** qo'shish uchun, +30 s tugmasini bosing.

2. **СТАРТ (Start)** (◇) tugmachasini bosing.

ELEKTR QUVVATINI TEJASH REJIMINI YOQISH

Pechda elektr quvvatini tejash rejimi bor. U pech ishlamaganida elektr energiyasini tejash imkoniyatini beradi.

- Agar pech 5 daqiqa davomida ishlatilmasa, u avomatik ravishda elektr quvvatini tejash rejimiga o'tadi. Pechning displeyida hech narsa namoyish etilmaydi va uni ishlatish mumkin emas.
- Elektr quvvatini tejash rejimidan chiqish uchun eshikchani oching. Pechning displeyida «0» namoyish etiladi. Bundan keyin pechni ishlatish mumkin.
- Elektr quvvatini tejash rejimini yoqish uchun, pech boshqaruv panelidagi tegishli tugmani bosing.

O'ZBEK

RUS TAOMLARINI TAYYORLASH FUNKTSIYASINI ISHLATISH

Tezkor isitish funksiyasi bilan taom tayyorlash vaqti avtomatik ravishda o'rnatiladi.
Tegishli Tezkor isitish tugmachasini kerakli marta bosish orqali porsiyalar miqdorini sozlashingiz mumkin.
Avval tayyorlanayotgan taomni aylanuvchi patnisning markaziga qo'ying va eshikchani yoping.

1. Rus taomlarini tayyorlash tugmasini bosing (Завтрак/Обед/Ужин/Праздник) kerakli darajada bosing.

2. СТАРТ (Start) (◇) tugmachasini bosing.

Natija: Tayyorlash yakunlangandan keyin:

1) Pech to'rt marta tovushli signal beradi.
2) Tayyorlash tugagani haqida ogohlantiruvchi signal 3 marta beriladi. (har daqiqada bir marta)
3) Keyin yana joriy vaqt namoyish etiladi.

Faqat mikroto'lqinli pechda qo'llash uchun xavfsiz bo'lgan idishlardan foydalaning.

RUS TAOMLARINI DARHOL TAYYORLASH/ TAYYORLASH

Quyida keltirilgan jadvalda rus taomlarini tayyorlashning turli dasturlari, mahsulot hajmi, ushlab turish vaqti va tegishli tavsiyalari keltirilgan.

1. NONUSHTA Завтрак

<table>
<tr><th>Kod</th><th>Taom</th><th>Porsiya miqdori</th><th>Ingredientlar</th></tr>
<tr><td rowspan="3">1</td><td>Suli bo'tqasi</td><td>200 g</td><td>"Gerkules" suli yormasi – 30 g
Shakar - 5 g
Tuz - 0,5 g
Qaynayotgan suv – 150 мл
Sovuq sut - 50 ml</td></tr>
<tr><td colspan="3">< Tavsiyalar ></td></tr>
<tr><td colspan="3">Yormani chuqur tarelkaga soling, shakar va tuz qo'shing. Qaynoq suv qo’shing va yaxshilab aralashtiring. Chuqur plastmassa qopqoq bilan yoping. Tayyorlashni boshlang. Tovushli signaldan keyin bo'tqani pechdan oling. Sut qo'shing va yaxshilab aralashtiring. Qopqoq bilan yoping va tayyorlash jarayonini davom ettiring.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">2</td><td>Grechkali bo'tqa</td><td>200 g</td><td>Grechka yormasi – 100 g
Tuz – 2 g
Qaynayotgan suv – 300 мл</td></tr>
<tr><td colspan="3">< Tavsiyalar ></td></tr>
<tr><td colspan="3">Grechka yormasini chuqur tarelkaga soling va tuz qo'shing. Qaynoq suv qo’shing va yaxshilab aralashtiring. Chuqur qopqoq bilan yoping. Tayyorlashni boshlang.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">3</td><td>Pashot tuxum</td><td>1 dona</td><td>Tuxum – 1 dona.
Suv – 150 ml
Rus sirkasi 9% - 10-15 ml</td></tr>
<tr><td colspan="3">< Tavsiyalar ></td></tr>
<tr><td colspan="3">Suv va sirkali tarelkani mikroto'lqinli pechga soling. Suvni qaynating. Tovushli signaldan so'ng suv va sirkali tarelkani pechdan oling. O'rtada voronka paydo bo'ladigan qilib vilka bilan suvni aralashtiring, va unga tuxumni po'chog'isiz quying. Tayyorlash jarayonini davom ettiring.</td></tr>
</table>

Kod	Taom	Porsiya miqdori	Ingredientlar
4	**Yashilli sosiskalar no'xat**	Sosiskalar - 2 dona Issiq no'xat -132 g	Sosiskalar - 2 dona har bir 50 g Saryog' - 5 g Konservalangan no'xat - 135 g (suyuqliksiz)
	< Tavsiyalar >		
	Sosiskalardan po'stini olib tashlang, vilka bilan teshing va chuqur tarelkaga qo'ying, va saryog' qo'shing. Saryog' ustiga konservalangan no'xatni soling. Tayyorlashni boshlang.		
5	**Quymoq**	130-135 g	Tuxum – 3 dona.; sut – 30 ml; tuz – 2 g
	< Tavsiyalar >		
	Tuxumni sut va tuz bilan ko'pirtiring va tayyor bo'lgan massani tarelkaga soling. Tayyorlashni boshlang.		
6	**Keks**	180 g	Shakar – 45 г; vanilli shakar – 5 г Saryog' – 40 g; tuxum – 1/2 dona. Sut – 30 ml; yumshatgich – 3 g Un – 100 g
	< Tavsiyalar >		
	Shakar, vanillali shakar va saryog'ni yaxshilab aralashtiring. Ko'pirtirilgan tuxumni qo'shing. Barcha qolgan ingredientlarni qo'shing. Olingan massani yog'langan tarelkaga soling. Tayyorlashni boshlang. Keksni tarelkadan olishdan oldin uni sovuting.		
7	**Limon sharchalar**	190 g (5 dona)	Un – 100 g; saryog' – 50 g Shakar – 40 g; tuxum sarig'i – 1 dona. Iliq suv - 1 osh q. Limon tsedrasi. Sirlash uchun: tuxum sarig'i – 1 dona.; shakar pudrasi – 3-5 g
	< Tavsiyalar >		
	Barcha ingredientlarni yaxshilab aralashtiring. Besh sharcha tayyorlang. Yog' o'tkazmaydigan qog'ozga qo'ying. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganda sharchalar ustini tuxum sarig'i bilan qoplang, shakar pudrasini seping va tayyorlashni davom ettiring. Sovuting.		

2. ЛАНЧ

Kod	Taom	Porsiya miqdori	Ingredientlar
1	**Borshch**	340 g	(1) Ishqalangan lavlagi – 50 g To'g'ralgan karam – 20 g Ishqalangan sabzi – 15 g To'g'ralgan piyoz – 10 g Tomat pasta - 15 g Shakar - 5 g Qaynayotgan suv – 300 мл (2) Mol go'shtli sho'rva yoki suvda aralashtirilgan sho'rva kubiki - 300 ml Dafna bargi – 1 dona Rus sirkasi 9% – 5 ml (hohish bo'lsa)
	< Tavsiyalar >		
	Barcha ingredientlarni (1) katta tarelkaga soling va qaynayotgan suvni qo'shing. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganda, tarelka ichidagini yaxshilab aralashtiring, sho'rvani va dafna bargini qo'shing (2). Tayyorlash jarayonini davom ettiring.		
2	**Go'shtli solyanka**	340 g	(1) To'g'ralgan piyoz – 45 g Mol go'shtli sho'rva yoki suvda aralashtirilgan sho'rva kubiki - 350 ml (2) Kaperslar – 7 g Isqalangan tuzlangan bodring – 50 g Tomat pasta – 10 g; zaytun – 16 g Zaytun suyuqligi - 20 ml Dafna bargi – 1 dona.; o'sht assorti – 30 g Mol go'shtli sho'rva yoki suvda aralashtirilgan sho'rva kubiki - 415 ml
	< Tavsiyalar >		
	Piyozni katta tarelkaga soling, va qaynayotgan sho'rvani qo'shing (1). Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganda, boshqa ingredientlarni qo'shing (2). Hammasini yaxshilab aralashtiring, sho'rva va dafna bargini qo'shing, va tayyorlash jarayonini davom ettiring.		

ME731KR,ME732KR,ME733KR_BWT_DE68-03893L-04_UZ.indd 13 2014-07-17 3:39:10

O'ZBEK

Kod	Taom	Porsiya miqdori	Ingredientlar
3	**Tovuq go'shtli ugrali sho'rva**	350 g	Vermishel – 10 g/Tovuq file – 50 g Ishqalangan sabzi – 15 г/To'g'ralgan piyoz –10 g Tovuq go'shtli sho'rva yoki suvda aralashtirilgan sho'rva kubiki - 440 ml
	< Tavsiyalar >		
	Vermishelni katta tarelkaga soling, qaynayotgan sho'rvani va boshqa barcha ingredientlarni qo'shing. Yaxshilab aralashtiring va tayyorlashni boshlang.		
4	**Cho'chqa bo'yni gorchitsa bilan**	250 g	(1) Cho'chqa bo'yni – 150 g Ishqalangan sabzi – 20 g To'g'ralgan piyoz – 20 g Tovuq go'shtli sho'rva yoki suvda aralashtirilgan sho'rva kubiki - 100 ml (2) Sous uchun aralashma: Un – 5 g Dijon gorchitsasi – 20 g Smetana – 30 g / Suv – 50 ml
	< Tavsiyalar >		
	Go'shtni uzun bo'laklarga kesing, sabzavotlarni tayyorlang, va tovuq sho'rvasini qo'shing (1). Yaxshilab aralashtiring va tayyorlashni boshlang. Sous uchun barcha ingredientlarni tayyorlang (2). Pech tovushli signal berganida, go'shtli sho'rvani qo'shing, aralashtiring va tayyorjlash jarayonini davom ettiring.		
5	**Go'shtli Tipratikon**	220 g	(1) Go'shtli qiyma (mol va cho'chqa go'shti) – 120 g (uch qismga bo'ling) Oddiy qaynatilgan gurunch – 40 g Tuz – 1 g / Yanchilgan murch – 1/2 g To'g'ralgan piyoz – 20 g Mayda chopilgan sarimsoq piyoz - 3 g Tovuq go'shtli sho'rva yoki suvda aralashtirilgan sho'rva kubiki – 75 ml (2) Sous uchun aralashma: Un – 5 g / Tomat pasta – 10 g Suv – 40 ml
	< Tavsiyalar >		
	Go'sht qiymasiga gurunchni qo'shing. Ziravorlarni qo'shing va qo'lda aralashtiring. Uch sharcha tayyorlang. Piyoz va sarimsoq piyozni chuqur tarelkaga soling. Ularning ustiga go'sht sharchalarini qo'ying va sho'rvani qo'shing. Tarelkani pechga soling.(1) Tayyorlashni boshlang. Sous uchun barcha ingredientlarni tayyorlang.(2) Pech tovushli signal berganida, sousni go'sht sharchali sho'rvaga qo'shing. Sharchalarni aylantiring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.		

Kod	Taom	Porsiya miqdori	Ingredientlar
6	**Mevali kompot**	200 ml	Orik qoqisi – 25 g Olho'ri qoqisi - 20 g Quritilgan olma – 15 g Shakar – 10 g Limon kislotasi – 2 chimdim Qaynayotgan suv – 450 мл
	< Tavsiyalar >		
	Barcha ingredientlarni katta tarelkaga soling va qaynayotgan suvni qo'shing. Tayyorlashni boshlang.		
7	**Sabzavotlardan sho'rva**	350 g	Muzlatilgan sabzavotlar - 150 g Sabzavotli sho'rva yoki suvda aralashtirilgan sho'rva kubiki - 250 ml
	< Tavsiyalar >		
	Barcha ingredientlarni katta tarelkaga soling va qaynayotgan sho'rvani qo'shing. Tayyorlashni boshlang.		
8	**Chuchvara**	185 g (15 dona)	Muzlatilgan chuchvara – 15 dona (har biri 10 g – 12 g) Tovuq go'shtli sho'rva yoki suvda aralashtirilgan sho'rva kubiki - 500 ml Yanchilmagan murch - 3-5 dona Dafna bargi – 1 dona
	< Tavsiyalar >		
	Barcha ingredientlarni katta chuqur tarelkaga soling va qaynayotgan suvni qo'shing. Aralashtiring. Chuqur plastmassa qopqoq bilan yoping. Tayyorlashni boshlang.		

ME731KR,ME732KR,ME733KR_BWT_DE68-03893L-04_UZ.indd 14 2014-07-17 3:39:10

3. TUSHLIK

Kod	Taom	Porsiya miqdori	Ingredientlar
1	**Olxo'ri qoqili tovuq oyoqlari**	325 g 2 dona	To'g'ralgan piyoz – 15 g To'g'ralgan sabzi – 20 g Tovuq oyoqlari – 2 dona. (160-180 g) Olxo'ri qoqi – 5-7 dona. (50 g) Tovuq go'shtli sho'rva yoki suvda aralashtirilgan sho'rva kubiki – 200 ml
	< Tavsiyalar >		
	Piyoz va sabzini chuqur tarelkaga soling. Tepasiga tovuq oyoqlarinig qo'ying, olxo'ri qoqi va sho'rvani qo'shing. Tarelkani mikroto'lqinli pechga soling. Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida, oyoqlarni aylantiring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.		
2	**Qaynatilgan kurka go'shti sabzavot bilan**	315 g	Kurka filesi – 150 g To'g'ralgan tsukkini – 50 g To'g'ralgan piyoz – 15 g To'g'ralgan sabzi – 20 g Tovuq go'shtli sho'rva yoki suvda aralashtirilgan sho'rva kubiki – 150 ml
	< Tavsiyalar >		
	Barcha ingredientlarni chuqur tarelkaga soling va qaynayotgan sho'rvani qo'shing . Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganida, file bo'laklarini aylantiring, sabzavotlarni aralashtiring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.		
3	**To'liq pishirilgan kartoshka**	140-180 g 1-2 dona	Katta kartoshka – 160 g – 200 g; 1-2 dona
	< Tavsiyalar >		
	Kartoshkani tozalang va po'stini oling. Uni mikroto'lqinli pechga soling. Tayyorlashni boshlang. Stolga qo'yishdan oldin saryog', smetana, pishloq va hohishingizga qarab boshqa ziravorlarni qo'shing.		

Kod	Taom	Porsiya miqdori	Ingredientlar
4	**Ratatuy**	260 g	Mayda to'g'ralgan tsukkini – 100 г Mayda to'g'ralgan sabzi – 60 г Mayda to'g'ralgan bolgar qalampir - 75 g Mayda to'g'ralgan piyoz – 45 г Mayda chopilgan sarimsoq piyoz - 6 g Tomat pasta - 10 g (majoran yoki rayhon qo'shish mumkin) Sabzavotli sho'rva yoki suvda eritilgan sho'rva kubiki – 130 ml
	< Tavsiyalar >		
	Barcha ingredientlarni chuqur tarelkaga qo'ying. (Majoran va rayhon qo'shing). Yaxshilab aralashtiring. Tayyorlashni boshlang.		
5	**Eski ruscha baliq**	340 g	(1) Ishqalangan lavlagi – 30 g To'g'ralgan sabzi – 30 g To'g'ralgan piyoz – 15 g Baliq/tovuq go'shtli sho'rva yoki suvda aralashtirilgan sho'rva kubiki - 200 ml (2) Sous uchun aralashma: Un – 10 g Tomat pasta - 10 g Smetana – 30 g Suv – 50 ml (3) Karp yoki sudak filesi – 150 g Dafna bargi – 1 dona
	< Tavsiyalar >		
	Barcha ingredientlarni chuqur tarelkaga soling va qaynayotgan sho'rvani qo'shing.(1) Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganda, sous uchun aralashma, sabzavotlar va sho'rvani aralashtiring.(2) Baliq va dafna bargini qo'shing (3). Tayyorlash jarayonini davom ettiring.		
6	**Lososdan steyk-kapalak**	125 g	Lososdan kapalak shaklidagi steyk – 150-170 g Tuz – 1 g; suv – 20 g (Hohishingizga qarab limon yoki apelsin sharbati – 10 г)
	< Tavsiyalar >		
	Losos steykiga ziravorlarni qo'shing. Uni tarelkaga soling va suv qo'shing. (Hohish bo'lsa sharbatini qo'shing). Tarelkani mikroto'lqinli pechga soling va tayyorlashni boshlang.		

ME731KR,ME732KR,ME733KR_BWT_DE68-03893L-04_UZ.indd 15 2014-07-17 3:39:10

Kod	Taom	Porsiya miqdori	Ingredientlar
7	**Saryog'li sousli bug'dagi baliq**	120 g + 53 g sous	Treska filesi – 140-150 g (yoki sudak filesi) Limon – 10 g (siqilgan suv) Tuz - 1 g Suv – 20 g Dafna bargi – 1 dona Sous: Pishirilgan tuxum – 20 g (1\2 tuxum) Maydalangan petrushka – 3-5 g Saryog' – 30 g (mikroto'lqinli pech 800 Vt – 1 daq)
	< Tavsiyalar >		
	Baliq filesiga ziravorlar qo'shing. Uni tarelkaga soling va suv qo'shing. Tarelkani mikroto'lqinli pechga soling va tayyorlashni boshlang. Sousni alohida tayyorlagan. Tuxumni qaynating va mayda qilib to'rg'ang. Petrushkani choping va saryog'ni eriting. Barcha ingredientlarni qo'shing va baliq ustiga qo'ying.		

4. BAYRAM TAOMLARI

Kod	Taom	Porsiya miqdori	Ingredientlar
1	**Moskva balig'i**	270 g	(1) Shampin'onlar – 30 g Sudak filesi – 150 g; o'simlik moyi – 5 g (2) Smetana – 15 g (3) Pishirilgan kartoshka doirasimon bo'laklar – 2 dona har biri 60-70 g; smetana– 15 g; tuz – 5 g Yanchilgan or qalampir – 1/2 g Ishqalangan pishloq – 25 g
	< Tavsiyalar >		
	Qo'ziqorinlarni chuqur tarelkaga soling, yoniga baliqni soling. O'simlik yog'ini quying (1). Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berganda, smetana porsiyasining yarmini chuqur tarelkaga soling (o'rtasiga)(2). Shu smetanaga qo'ziqorinlarni soling. O'sha yerga baliqni soling. Ziravorlarni soling. Baliq atrofga kartoshkani soling. Kartoshkaga pishloq seping (3). Tayyorlash jarayonini davom ettiring.		
2	**Qiymali qalampir**	480-500 g 2 dona	(1) Bolgar qalampir – 2 dona har biri 80 g Go'shtli qiyma (mol va cho'chqa go'shti) – 150 -190 g (ikki qismga bo'ling) Oddiy qaynatilgan gurunch – 10-20 g Tuz – 5 g; yanchilgan murch – 1/2 g Mol go'shtli sho'rva yoki suvda aralashtirilgan sho'rva kubiki - 150 ml (2) Sous uchun aralashma: Un – 5 g; tomat pasta – 10 g Suv – 50 ml
	< Tavsiyalar >		
	Go'sht qiymasiga gurunchni qo'shing. Ziravorlarni qo'shing va qo'lda aralashtiring. Qalampirning o'rtasini va urug'larini olib tashlang. Qalampirni go'sht bilan to'ldiring. Uni chuqur tarelkaga soling va sho'rvani qo'shing (1). Tayyorlashni boshlang. Sous uchun barcha ingredientlarni tayyorlang (2). Pech tovushli signal berganda, aralashmani go'shtli qalampirli sho'rvaga soling. Qalampirni aylantiring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.		

Kod	Taom	Porsiya miqdori	Ingredientlar
3	**Sabzavotli forel**	210-240 g	Saryog' – 10 g (2 x 5 g) To'g'ralgan sabzi – 35 g To'g'ralgan piyoz – 25 g Mayda chopilgan sarimsoq piyoz - 3 g Maydalangan selderey barglari – 5 g Forel - 1 dona. – 220-250 g Tuz - 1 g Yanchilgan or qalampir – 1/2 g Saryog' - 5 g
	< Tavsiyalar >		
	Yog' o'tkazmaydigan qog'oz o'rtasini saryog' bilan yog'lang. Qog'ozga sabzi, piyoz, sarimsoq piyoz, va seldereyni qo'ying. Ziravorli forelni sabzavotlar ustiga qo'ying. Baliqning ust qismini saryog' bilan yog'lang. Qog'oz bilan qoplang. Tarelkani mikroto'lqinli pechga soling va tayyorlashni boshlang.		
4	**Bug'da lososdan steyk**	150 g-170 g	Suyak va terili losos steyki – 200-250 g Tuz - 1 g Limon – 15 g (siqilgan suv) Suv – 20 g
	< Tavsiyalar >		
	Losos steykiga ziravorlarni qo'shing. Uni tarelkaga soling va suv qo'shing. Tarelkani mikroto'lqinli pechga soling va tayyorlashni boshlang.		
5	**Azu**	250 g	(1) Cho'chqa bo'yni bir bo'lakda – 170 g To'g'ralgan piyoz – 20 g Tovuq go'shtli sho'rva yoki suvda aralashtirilgan sho'rva kubiki - 100 ml (2) Sous uchun aralashma: Un – 5 g Tomat pasta - 15 g Suv – 50 ml Isqalangan tuzlangan bodring – 30 g
	< Tavsiyalar >		
	Go'sht va piyozni chuqur tarelkaga joylashtiring va sho'rvani qo'shing.(1) Tayyorlashni boshlang. Pech tovushli signal berishi bilan go’shtni ag’daring va sous uchun aralashmani (2) sabzavot, sho'rva va go'shtga qo'shing. Aralashtiring va tayyorlash jarayonini davom ettiring.		

Kod	Taom	Porsiya miqdori	Ingredientlar
6	**Pishloq va pomidorli sudak**	150 g	Sudak filesi – 80-100 g (yoki karp filesi) Mayonez – 10 g Tuz - 1 g Doira shaklida kesilgan pomidor – 50 g Ishqalangan pishloq – 20 g
	< Tavsiyalar >		
	Baliq filesini mayonez bilan surting va tuz qo'shing. Baliq ustiga pomidor qo'ying, va ularni tish kovlagich bilan sanching. Ustindan pishloq seping. Tarelkaga qo'ying va tayyorlashni boshlang. Tish kovlagichni oling.		
7	**Klyukvali mors**	200 ml	Muzlatilgan klyukva - 50 g Shakar - 35 g Suv - 200 ml
	< Tavsiyalar >		
	Muzlatilgan klyukvani mikser bilan maydalang. Barcha ingredientlarni katta tarelkaga qo'ying. Tayyorlashni boshlang. Sovuting va suzing.		
8	**Pechenye**	160 g (2 x 80 g)	Un – 85 g Shakar pudrasi – 25 г Saryog' - 50 g Tuxum - 1/2 dona. Tuz - 1 g
	< Tavsiyalar >		
	Un, shakar pudrasi va saryog'ni yaxshilab aralashtiring. Tuz va tuxumni qo'shing. Yaxshilab aralashtiring. Xamirni ikki yumaloq yassi pechenyega bo'ling. Ularni pergament qog'oz bilan qoplangan aylanma patnisga joylashtiring. Tayyorlashni boshlang.		

O'ZBEK

AVTOMATIK TEZLASHTIRILGAN MUZDAN TUSHIRISH REJIMINI ISHLATISH

Avtomatik tezlashtirilgan muzdan tushirish rejimida go'sht, parranda, baliq, meva va reza mevalarni muzdan tushirish mumkin.
Muzdan tushirish vaqti va quvvat darajasi avtomatik ravishda o’rnatiladi. Dastur va taom og'irligini belgilash yetarli.

Mikroto'lqinli pech uchun xafsiz bo'lgan idishlardan foydalaning.

Muzlatilgan mahsulotlarni aylanuvchi patnisning markaziga qo’ying va eshikchani yoping.

1. **Ускоренная разморозка (Tezlashtirilgan muzdan tushirish)** ( ) tugmasini bosing.

   Ускоренная разморозка

   Natija: displeyda quyidagi namoyish etiladi:

   l

   Ускоренная разморозка (Tezlashtirilgan muzdan tushirish) ( ) tugmasini muzdan tushirilayotgan mahsulotlar turiga qarab yana bir marta yoki bir necha marta bosing. Batafsil ma'lumot olish uchun keyingi betdagi jadvalga qarang.

2. Mahsulotlar og'irligini **100Г (100 g)** tugmasi bilan tanlang. Mahsulotlarning maksimal og'irligi — 1500 g.

   100Г

3. **СТАРТ (Start)** ( ) tugmachasini bosing.

   СТАРТ

   Natija:
   - muzdan tushirish boshlanadi.
   - Muzdan tushirish vaqtining yarmi o'tganidan keyin pech mahsulotlarni aralashtirish kerakligini eslatish uchun tovushli signal beradi.
   - Muzdan tushirishni davom ettirish uchun **СТАРТ (Start)** ( ) tugmasini bosing.

Mahsulotlarni qo’l rejimida ham muzdan tushirish mumkin. Buning uchun 180 Vt quvvatida tayyorlash va isitish rejimini tanlang. Batafsil ma'lumotlar «Mahsulotlarni tayyorlash va isitish» bo'limida 10 betda.

TEZLASHTIRILGAN AVTOMATIK MUZDAN TUSHIRISH SOZLAMALARI

Quyida keltirilgan jadvalda tezlashtirilgan avtomatik tarzda muzdan tushirishning turli dasturlari, mahsulot hajmi, ushlab turish vaqti va tegishli tavsiyalar keltirilgan.
Muzdan tushirishdan avval har qanday o’rama materiallarni olib tashlash kerak.
Go’sht, tovuq, baliq, meva va reza mevalarini keramik tarelkaga joylashtiring.

Kod/Mahsulot	Porsiya miqdori	Ushlab turish vaqti	Tavsiyalar
1. Go'sht	200–1500 g	20-90 daq	Chiqib turgan joylarini alyumin folga bilan o'rang. Pech tovushli signal berganida, go’shtni aylantiring. Ushbu dastur mol go'shti, qo'y go'shti cho'chqa go'shti, bifshteks, kotletalar va go'sht farshini tayyorlash uchun to'g'ri keladi.
2. Parranda go'shti	200–1500 g	20–90 daq	Oyoqlar va qanotlar uchlarini alyumin folga bilan o'rang. Pech tovushli signal berganida, parranda go’shtini aylantiring. Ushbu dastur parrandani to'laligicha va alohida qismlarini tayyorlash uchun to'g'ri keladi.
3. Baliq	200–1500 g	20–80 daq	Baliq dumini alyumin folga bilan o'rang. Pech tovushli signal berganida, baliqni aylantiring. Ushbu dastur baliqni to'laligicha va filesini tayyorlash uchun to'g'ri keladi.
4. Mevalar	100–600 g	5–20 daq	Mevalarni yassi shisha tarelkaga teng qilib terib chiqing. Bu dastur mevalarning barcha turlari uchun mos keladi.

BIR NECHA BOSQICHDA TAOM TAYYORLASH

Mikroto’lqinli pechni uch bosqichda taom tayyorlaydigan tarzda dasturlab qo’yish mumkin.

Masalan: siz mahsulotlarni muzdan tushirib, har bir bosqichdan keyin yangi tayyorlash rejimini belgilamasdan taom tayyorlamoqchisiz. Shunday qilib, 500 g baliqni quyidagi uch bosqichda muzdan tushirish va tayyorlash mumkin:

- muzdan tushirish;
- tayyorlash I;
- tayyorlash II.

Bosqichli tayyorlash ikki yoki uch bosqichda amalga oshirilishi mumkin. Uch bosqichli tayyorlashda muzdan tushirish birinchi bosqich bo'lishi lozim. **СТАРТ (Start)** (◇) tugmasini tayyorlashning oxirgi bosqichni belgilamaguningizgacha bosmang.

1. **Ускоренная разморозка (tezlashtirilgan muzdan tushirish)** (❄) tugmachasini bir marta yoki bir necha marta bosing.

   Ускоренная разморозка

2. Mahsulotlar og'irligini **100Г (100 g)** tugmachasini kerakli darajagacha bosing (masalan, 500 g).

   100Г

3. **СВЧ (Mikroto'lqinlar)**.
   Mikroto'lqinlar rejimi I tugmasini bosing:

   ; Zarur bo'lganda **СВЧ (Mikroto'lqinlar)** tugmasini bir marta yoki bir necha marta bosib quvvat darajasini tanlang (masalan, 600 Vt).

   СВЧ

4. **10 мин (Daq)**, **1 мин (Daq)** va **10 сек (Soniya)** tugmachalarini kerakli darajagacha bosib, tayyorlash vaqtini o'rnating(masalan, 4 daq).

   Ч / 10МИН   МИН / 1МИН   10сек

5. **СВЧ (Mikroto'lqinlar)**.
   Mikroto'lqinlar rejimi II tugmasini bosing:

   ; Zarur bo'lganda **СВЧ (Mikroto'lqinlar)** tugmasini bir marta yoki bir necha marta bosib quvvat darajasini tanlang (masalan, 450 Vt).

   СВЧ

6. **10 мин (Daq)**, **1 мин (Daq)** va **10 сек (Soniya)** tugmachalarini kerakli darajagacha bosib, tayyorlash vaqtini o'rnating(masalan, 5 daq).

   Ч / 10МИН   МИН / 1МИН   10сек

7. **СТАРТ (Start)** (◇) tugmachasini bosing.

   СТАРТ

   Natija: uch rejim tanlanadi: muzdan tushirish va tayyorlash I va II. Tanlangan rejimga qarab, muzdan tushirish vaqtining yarmi o'tganidan so'ng pech mahsulotlarni aylantirish kerakligini eslatish uchun tovushli signal beradi.

   - Pech tayyorlash jarayoni tugaganida to'rt marta tovushli signal beradi.

ME731KR,ME732KR,ME733KR_BWT_DE68-03893L-04_UZ.indd 19 2014-07-17 3:39:11

IDISH TANLASH BO’YICHA QO’LLANMA

Mikroto'lqinli pechda mahsulotlarni tayyorlash jarayonida mikroto’lqinlar taom ichiga kirishlari va foydalaniladigan idishlardan qaytmasliklari va ularga singmasliklari kerak.

Shuning uchun idishlarni tanlashda juda ehtiyot bo’lish kerak. Agar idishda mikroto’lqinli pechlarda foydalanish mumkinligi ko’rsatib qo’yilgan bo’lsa, havotirlanish kerak emas. Quyidagi jadvalda turli oshxona anjomlari keltirilgan va ularning mikroto’lqinli pechda foydalanish turlari ko’rsatilgan.

Idish turi	Mikroto‘lqinli pechda foydalanish uchun yaroqliligi	Izohlar
Alyuminiy folga	✓✗	Taomni kuyib ketishdan himoya qilish uchun oz miqdorda ishlatilishi mumkin. Agar folga pech devoriga juda yaqin joylashgan bo‘lsa yoki folga juda ko‘p miqdorda ishlatilayotgan bo‘lsa, uchqunlanish hosil bo‘lishi mumkin.
Qizdirish uchun idish	✓	Oldindan sakkiz daqiqadan ko’p qizdirmang.
Chinni va sopol buyumlar	✓	Metall bezaksiz chinni, keramika, sir bilan qoplangan keramika va Xitoy chinnisini mikroto'lqinli pechda ishlatish mumkin.
Bir martalik karton idishlar	✓	Ba’zi bir muzlatilgan mahsulotlar ana shunday o‘raladi.
Tez tayyorlanadigan taomlar ishlab chiqaruvchilar tomonidan ishlatiladigan o‘ram		
• Polistirol stakanchalar shaklidagi konteynerlar	✓	Taomni isitish uchun ishlatilishi mumkin. Polistirolning qizib ketishi erishga olib kelishi mumkin.
• Qog’oz paketlar yoki gazetalar	✗	Yonib ketishi mumkin.
• Ikkilamchi xomashyodan tayyorlangan qog’oz yoki metal bezak	✗	Uchqunlanishni keltirib chiqarishi mumkin.
Shisha idish		
• Pech va servirovkada qo'llash uchun idish	✓	Metall bezagi bo‘lmasa, ishlatish mumkin.
• Yupqa shisha idish	✓	Taom va suyuqliklarni isitish uchun foydalanish mumkin. Yupqa shisha keskin qizgan paytda sinishi yoki yorilishi mumkin.
• Shisha bankalar	✓	Ishlatishdan avval qopqog‘ini olib qo‘yish kerak. Faqat isitish uchun yaroqli.
Metall idishlar		
• Tarelkalar	✗	Uchqunlanish yoki alangalanishni keltirib chiqarishi mumkin.
• Muzlatilgan mahsulotlar uchun metall qisqichli o'ram	✗	
Qog'oz idish		
• Tarelkalar, stakanchalar, salfetkalar va oshxona qog‘ozi	✓	Qisqa vaqtda tayyorlash va isitish uchun. Shuningdek, ortiqcha namlikni yutish uchun yaroqli.
• Qayta ishlangan qog'oz	✗	Uchqunlanishni keltirib chiqarishi mumkin.

Idish turi	Mikroto‘lqinli pechda foydalanish uchun yaroqliligi	Izohlar
Pastik idish		
• Konteynerlar	✓	Faqat issiqlikka chidamli termoplastik. Boshqa ayrim plastiklar yuqori harorat ta’sirida qiyshayib qolishi, rangini yo‘qotishi mumkin. Melaminli plastikdan foydalanmang.
• Qoplovchi plyonka	✓	Namlikni ushlab turish uchun qo’llanishi mumkin. Taomga tegmasligi kerak. Plyonkani olayotganda ehtiyot bo’ling, chunki tashqariga chiqayotgan issiq bug’ kuyishga olib kelishi mumkin.
• Muzlatilgan mahsulorlar uchun paketlar	✓✗	Faqat issiqqa chidamli yoki qaynatish mumkin bo'lgan. Germetik yopilgan bo’lmasligi kerak. Kerak bo'lganda vilka bilan teshib qo'ying.
Parafinlangan yoki yog‘ o‘tkazmaydigan qog‘oz	✓	Namlikni ushlab turish va sachrashning oldini olish uchun ishlatilishi mumkin.

✓ **Tavsiya qilinadi**

✓✗ **Ehtiyotkorlik bilan foydalaning**

✗ **Xavfli**

MIKROTO'LQINLI PECHNI TOZALASH

Mikroto‘lqinli pechingizda yog‘li kirlar va ovqat zarrachalari to‘planishining oldini olish uchun uning quyidagi qismlarini muntazam tozalab turish kerak:

- ichki va tashqi yuzalari;
- eshikchasi va eshikcha zichlagichlari;
- aylanuvchi patnis va rolikli taglik.

☛ **HAR DOIM** eshikcha zichlagichlarini toza saqlang va eshikchaning zich yopilishini nazorat qiling.

☛ Pech tozalashda e'tiborsizlik yuzasining shikastlanishiga olib kelishi mumkin, bu esa, o‘z navbatida, peching ishlashiga va sog'liq uchun xavfli vaziyatlarning yuzaga kelishiga sabab bo‘ladi.

1. Pechning tashqi yuzalarini yumshoq latta va iliq sovunli suv bilan tozalang. Yuvib tashlang va quruq qilib arting.
2. Pechning ichki yuzalari va aylanuvchi uzukdagi barcha tomchilar va dog‘larni sovunli suvda ho‘llangan latta bilan arting. Yuvib tashlang va quruq qilib arting.
3. Qotib qolgan ovqat zarralarini yumshatish va hidlarni yo‘q qilish uchun, limon sharbatiga suv qo‘shilgan chashkani aylanuvchi patnisga qo‘ying va o‘n daqiqa davomida quvvatning maksimal darajasida isiting.
4. Idish yuvadigan mashinada yuvish mumkin bo'lgan aylanuvchi patnisni zaruratga qarab yuving.

Ventilyatsiya tirqishlariga suv tushishiga yo‘l qo‘ymang. **HECH QACHON** abraziv materiallar va kimyoviy erituvchi moddalardan foydalanmang. Eshik zichlagichlarini tozalashda ularda ovqat zarrachalari:

- to‘planib qolmasligiga;
- eshikning normal yopilishiga xalaqit bermasligiga alohida e’tibor qarating.

O'ZBEK

ME731KR,ME732KR,ME733KR_BWT_DE68-03893L-04_UZ.indd 21 2014-07-17 3:39:11

TEXNIK XARAKTERISTIKALARI

Samsung kompaniyasi o'z mahsulotlari sifatini muntazam ravishda takomillashtirib boradi. Qurilmaning texnik xarakteristikalari va mazkur yo'riqnoma oldindan xabardor qilinmasdan o'zgartirilishi mumkin.

Model	ME731KR, ME732KR, ME733KR
Elektr toki manbai	230 Vt ~ 50 Gts
Iste'mol qilinadigan quvvat Mikroto'lqinlar	 1150 Vt
Chiqish quvvati	100 Vt, 800 Vt (IEC-705)
Ishchi chastotasi	2450 MGts
Magnetron	OM75S(31)
Sovutish usuli	Sovutuvchi ventilyator
O'lchamlari (K x B x Ch) Tashqi yuzalari Pech kamerasi	 489 x 275 x 320 mm 330 x 211 x 309 mm
Hajmi	20 litr
Massasi Sof og'irligi	 Taxminan 11,5 kg

Normal sharoitlarda belgilangan maqsadda foydalanishi kerak
Xizmat muddati: 7 yil

BELGILAR UCHUN

ME731KR,ME732KR,ME733KR_BWT_DE68-03893L-04_UZ.indd 22 2014-07-17 3:39:11

BELGILAR UCHUN

BELGILAR UCHUN

O'ZBEK

ME731KR,ME732KR,ME733KR_BWT_DE68-03893L-04_UZ.indd 23 2014-07-17 3:39:11

MALAYZIYADA ISHLAB CHIQARILGAN
ISHLAB CHIQARUVCHI : SAMSUNG
TOVAR SERTIFIKATLANGAN : ALTTEST

MANZIL:
Samsung Elektroniks (M) Sdn. Bxd. (SEMA),
Lot2, Lebux 2, Nord Klang Streyts,
Eria 21, Indastrial Lark, 42000 Port
Klang, Seleangor, Malayziya.

SAVOLLARYOKI FIKRLAR PAYDO TUG'ILGANIDA

MAMLAKAT	TELEFON	VEB-UZEL
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com/ru/support
GEORGIA	0-800-555-555	www.samsung.com/support
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	0-88-555-55-55	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500(GSM: 7799, VIP care 7700)	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	
KYRGYZSTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/kz_ru/support
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	www.samsung.com/support
MONGOLIA	7-495-363-17-00	
BELARUS	810-800-500-55-500	
MOLDOVA	0-800-614-40	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.com/ua/support (Ukrainian) www.samsung.com/ua_ru/support (Russian)

DE68-03893L-04